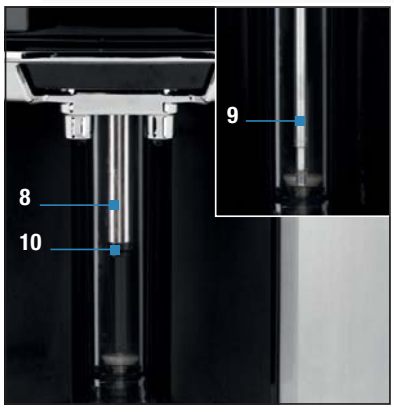
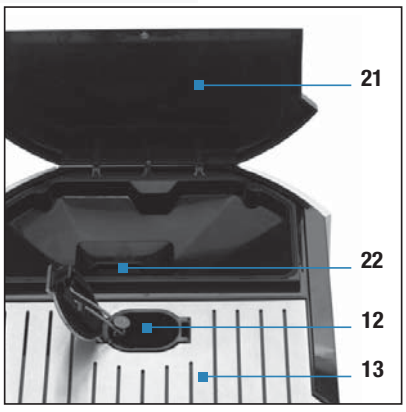
1
3
2
19
20
18
15
14
16
23
5
4
11
7
6
17
20
KRUPS
Calc


9
8
10


21
22
12
13

7

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page2

WILLKOMMEN

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Wir beglückwünschen Sie zum Kauf Ihrer neuen **Espresso Automatic Serie EA9000**. Ihre neue Maschine ermöglicht Ihnen die vollautomatische Zubereitung verschiedenster Getränke, wie Espresso, Kaffee oder Milchgetränke. Sie wurde entwickelt, damit Sie zu Hause die gleiche Qualität wie im Café oder Restaurant genießen können, zu jeder Tageszeit und an jedem Wochentag, wann immer Sie möchten. Sie werden dabei nicht nur von der Getränkequalität begeistert sein, sondern auch von der einfachen Bedienung.

Diese Maschine verfügt über ein Compact Thermoblock System mit integrierter Aufbrühkammer, einer Pumpe mit 15 bar und verarbeitet sowohl Bohnenkaffee, der vor dem Aufbrühen frisch gemahlen wird, als auch Kaffeepulver, das über eine Klappe eingefüllt wird. Dadurch erhalten Sie Ristrettos, Espressos und Kaffees, die von der ersten Tasse an mit dem vollen Aroma und einer gebräunten Crema-Schicht überzeugen.

Dank ihrer einzigartigen und patentierten Technik für eine automatische Zubereitung von Milchgetränken können Sie mit dieser Maschine ganz einfach einen perfekten Cappuccino und Caffè Latte zubereiten: heiß, mit „Mehrschichteffekt“ und einem dichten und cremigen Schaum. Die automatischen Spül- und Reinigungsprogramme für die Dampfdüse ermöglichen eine einfache hygienische Reinigung für ungetrübten Trinkgenuss, Tasse für Tasse.

Durch die Heißwasserfunktion können Sie auch Tee und andere Aufgussgetränke zubereiten.

Über das Menü „Favoriten“ lassen sich für jedes Getränk persönliche Einstellungen für die Zubereitung speichern. Sie können dort die Gefäßgröße und die Menge, die Stärke und die Temperatur Ihrer Getränke einstellen.

Das farbige Touchscreen Display bietet Ihnen eine ergonomische und bequeme Einstellung. Er führt Sie durch alle Abschnitte, von der Getränkezubereitung bis zur Wartung der Maschine.

Wir wünschen Ihnen nun viel Freude mit Ihrer neuen Maschine von Krups.

Ihr Team von Krups

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page3

EXPERTENRATSCHLÄGE

Mit unseren folgenden Expertenratschlägen möchten wir Ihnen helfen, mit Ihrer neuen Maschine beste Ergebnisse zu erzielen:

- Die Qualität des verwendeten Wassers beeinflusst sehr stark das Aroma. Kalk und Chlor können den Geschmack Ihres Kaffees verändern. Wir raten Ihnen daher, eine Filterpatrone (Claris Aqua Filter System) zu verwenden oder nur schwach mineralisiertes Wasser einzufüllen, um das volle Aroma Ihres Kaffees zu bewahren.

- Für die Zubereitung von Ristrettos, Espressos und Kaffees empfehlen wir Ihnen die Verwendung von Prozellantassen in Tulpenform, die vorgewärmt sind (zum Beispiel im heißen Wasserbad) und deren Größe der von Ihnen eingestellten Getränkemenge entspricht. Für die Zubereitung von Cappuccino, Caffè Latte und heißer Milch empfehlen wir Ihnen die Verwendung von dicken Glastassen. So erhalten Sie ein ansprechendes, rezeptgenaues und schmackhaftes Getränk.

- Geröstete Kaffeebohnen können ihr Aroma verlieren, wenn sie nicht gut verpackt werden. Wir raten Ihnen daher, immer nur so viele Bohnen einzufüllen, wie Sie in den nächsten 4-5 Tagen verbrauchen werden. Die Maschine weist Sie automatisch darauf hin, wenn nicht genug Kaffeebohnen eingefüllt sind, damit Sie dafür sorgen können, dass immer genug Bohnen für Ihre Kaffeegetränke bereitstehen. Bohnenkaffee kann von sehr eigener und unterschiedlicher Qualität sein. Dennoch empfehlen wir Ihnen, eher Arabica als Robusta zu verwenden. Nach einigen Versuchen werden auch Sie die Mischung und Röstung finden, die nach Ihrem Geschmack ist. Nun noch ein Wort zu öligen und karamellisierten Kaffeebohnen. Wir raten Ihnen von der Verwendung dringend ab, da diese Bohnen die Maschine schädigen können.

- Mit welcher Qualität und wie fein der Kaffee gemahlen ist, wirkt sich auf die Intensität des Aromas und die Beschaffenheit der Crema-Schicht aus. Je feiner das Kaffeepulver, desto cremiger die Schicht. Sie können außerdem für unterschiedliche Getränke die jeweils passende Crema-Schicht erzeugen: feineres Pulver für Ristretto und Espresso, gröberes Pulver für normalen Kaffee. Das geht ganz einfach und bequem, denn die Maschine führt diesen Schritt automatisch aus.

- Dank Einfüllklappe und Dosierlöffel können Sie den Geschmack eines Getränks einfach verändern. Die Mahlfunktion ermöglicht eine einfache Anpassung des Aromas und der Kaffeestärke nach Ihren Wünschen. Bewahren Sie gemahlenen Kaffee am besten in einer fest verschlossenen Tüte im Kühlschrank auf.

- Sie können in der Maschine pasteurisierte Milch oder H-Milch, Magermilch, fettarme Milch oder Vollmilch aus dem Kühlschrank (7°C) verwenden. Die Verwendung von Spezialprodukten (mikrogefilterte, fermentierte oder angereicherte Milch, Rohmilch etc.) kann zu weniger befriedigenden Ergebnissen, besonders in Bezug auf den Milchschaum, führen. Wir empfehlen Ihnen daher, für die Zubereitung vorprogrammierter Getränkerezepte kalte und frische geöffnete Milch zu verwenden.

Hersteller
SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
Frankreich

Die Gerätegarantie erstreckt sich über 2 Jahre, bei maximal 3000 Zubereitungen pro Jahr. Weitere Einzelheiten zu den geltenden Garantiebedingungen finden Sie in den Garantieunterlagen.

Dieses Produkt ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt und für eine professionelle oder kommerzielle Verwendung nicht geeignet. Bei einer Verwendung, die nicht im Rahmen des Hausgebrauchs liegt, erlischt die Garantie.

Die Garantie umfasst keine Schäden oder Defekte, die sich aus einer fehlerhaften Verwendung, aus Reparaturen, die durch unbefugte Personen durchgeführt wurden, oder aus der Nichteinhaltung dieser Bedienungsanleitung ergeben. Die Garantieleistung erlischt, wenn die Pflege- und Wartungsvorgänge oder -anleitungen nicht durchgeführt bzw. nicht eingehalten werden; wenn Reinigungsmittel oder Entkalker verwendet werden, die nicht den Vorgaben von KRUPS entsprechen. Die Garantie verfällt, wenn die Filterpatrone des Claris Aqua Filter Systems nicht entsprechend den Vorgaben von KRUPS verwendet wird. Die normale Abnutzung von Teilen (Kaffeemühle, Ventile, Dichtungen) ist von der Garantie ausgenommen, genauso wie Schäden durch in die Kaffeemühle gelangte Fremdkörper (zum Beispiel: Holz, Kiesel, Plastik, Teile ...).

Achtung: Damit die Garantie aufrechterhalten wird, verwenden Sie bitte mit dieser Maschine ausschließlich Zubehörteile von Krups.

ZUBEHÖR (einzeln erhältlich)

unverbindliche Fotos

F 088
Claris Filter-patrone - Aqua Filter System (hier enthalten: 1 Patrone)

XS 9000
(2 Fläschchen Reinigungsflüssigkeit für Dampfdüse)

F 054
Entkalkungs-pulver (hier enthalten: 1 Beutel)

XS 3000
Streifen mit 10 Reinigungs-tabs (hier enthalten: 2 Tabs)

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page5

INHALT

1 WICHTIGE INFORMATIONEN ÜBER DAS PRODUKT UND DIE BEDIENUNGSANLEITUNG 6
1.1 Die in dieser Anleitung verwendeten Symbole 6
1.2 Sicherheitshinweise 6
1.3 Richtige Benutzung 8
1.4 Mit Ihrer Maschine gelieferte Produkte 9
1.5 Prüfung im Werk 9

2 GESAMTÜBERBLICK 10
2.1 Beschreibung des Gerätes 10
2.2 Erklärung der Anzeigesymbole 12
2.3 Grundlegende Bedienungsschritte 12

3 INBETRIEBNAHME 16
INSTALLATION DES GERÄTES 16
3.1 Vor der Inbetriebnahme 16
3.2 Ersteinstellung 17
3.3 Vornehmen der Einstellungen 17

4 ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN 21
4.1 Informationen zu den Rezepten 21
4.2 Zubereitung von Kaffeegetränken aus Kaffeebohnen 22
4.3 Zubereitung von Kaffeegetränken aus Kaffeepulver 25
4.4 Zubereitung anderer Getränke: Heiße Milch mit oder ohne Schaum und Heißwasser 27

5 MENÜ „FAVORITEN“ 30

6 EINSTELLUNGEN 33

7 INFORMATIONEN 34

8 INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG 36
8.1 „Service“ Menü 36
8.2 Automatische Reinigungsprogramme für die Maschine 41

9 FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG 45

10 TECHNISCHE DATEN 48

11 TRANSPORT 48

12 ENTSORGUNG 48

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page6

1 WICHTIGE INFORMATIONEN ÜBER DAS PRODUKT UND DIE BEDIENUNGSANLEITUNG

■ In dieser Bedienungsanleitung finden Sie alle wichtigen Informationen zur Inbetriebnahme, Benutzung und Instandhaltung Ihres neuen Kaffee/Espresso-Automaten. Außerdem enthält diese Bedienungsanleitung wichtige Sicherheitshinweise. Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes aufmerksam durch und bewahren Sie sie auf: bei Nichteinhaltung dieser Anleitung übernimmt Krups keine Haftung.

1.1 Die in dieser Anleitung verwendeten Symbole

■ Symbole und damit verbundene Begriffe, die in dieser Anleitung verwendet werden.

SYMBOL	BEGRIFF	BEDEUTUNG
	Gefahr	Warnung vor Gefahren, die zu schweren oder tödlichen körperlichen Verletzungen führen können. Ein Blitz-Symbol warnt vor Gefahren im Zusammenhang mit elektrischem Strom.
	Achtung	Warnung vor Einflüssen, die zu Funktionsstörungen, Schäden oder zur Zerstörung des Gerätes führen können.
	Wichtiger Hinweis	Allgemeiner Hinweis zum Gebrauch des Gerätes oder wichtiger Hinweis zur Sicherung seiner Funktionsfähigkeit.

1.2 Sicherheitshinweise

Wichtig: Diese Sicherheitshinweise sollen Sie, andere Personen und das Gerät schützen. Sie sollten also auf jeden Fall befolgt werden.

Nutzungsbedingungen

- Tauchen Sie das Gerät, das Stromkabel oder den Stecker niemals ins Wasser oder in sonstige Flüssigkeiten. Beim Kontakt stromleitender Geräteteile mit Feuchtigkeit oder Wasser kann es zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag kommen! Dieses Gerät ist daher ausschließlich im Haus und in trockenen Räumen zu benutzen.
- Bei Veränderung der Umgebungstemperatur von kalt auf warm warten Sie einige Stunden, bevor Sie das Gerät einschalten, damit eventuell entstandenes Kondenswasser abtrocknen kann.
- Setzen Sie das Gerät nicht direktem Sonnenlicht aus und stellen Sie es an keinem Platz auf, der Hitze, Kälte, Frost oder Feuchtigkeit ausgesetzt ist.
- Um Bränden und anderen Beschädigungen vorzubeugen, stellen Sie das Gerät nicht auf heißen Flächen, wie zum Beispiel einer Kochplatte, in der Nähe einer offenen Flamme oder auf Flächen aus Marmor oder ähnlichen Materialien ab.

- Stellen Sie das Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern auf.
- Dieses Gerät ist nicht zur Handhabung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen mit mangelnder Erfahrung bzw. mangelnden Kenntnissen vorgesehen, es sei denn mit Unterstützung und unter Beobachtung einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist und die vorab Anweisungen zur Handhabung des Gerätes gegeben hat.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei Verschlucken eines mit dem Gerät gelieferten Produktes wenden Sie sich sofort an einen Arzt oder eine Giftnotrufzentrale.

Stromversorgung

Gefahr: Die Nichteinhaltung dieser Hinweise kann zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag führen!

- Bitte stellen Sie sicher, dass die Netzspannung mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmt. Schließen Sie das Gerät nur an eine Netzsteckdose mit Erdung an.
- Stellen Sie sicher, dass die Netzsteckdose gut erreichbar ist, so dass der Stecker des Geräts im Fall einer Funktionsstörung oder zum Beispiel bei einem Gewitter einfach herausgezogen werden kann.
  Zu Ihrer Sicherheit sollten Sie das Gerät bei einem Gewitter von der Netzsteckdose trennen. Ziehen Sie nicht am Stromkabel, sondern nur am Stecker, um diesen von der Steckdose zu trennen.
- Wenn Sie während des Betriebs einen Fehler feststellen oder das Aufbrühen nicht korrekt abläuft, trennen Sie das Gerät sofort von der Netzsteckdose.
  Trennen Sie das Gerät auch von der Netzsteckdose, wenn Sie es längere Zeit nicht benutzen und wenn Sie es reinigen.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Stromkabel oder das Gerät selbst beschädigt sind. Sind das Stromkabel oder der Stecker beschädigt, dann benutzen Sie das Gerät nicht, um Risiken zu vermeiden, und lassen Sie das Stromkabel durch eine Krups-Vertragswerkstatt erneuern.
- Lassen Sie das Stromkabel nicht über eine Tisch- oder Arbeitsflächenkante herabhängen. Berühren Sie erhitzte Geräteteile nicht mit Ihren Händen oder dem Stromkabel.
- Von der Verwendung von Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabeln wird abgeraten.
- Bei fehlerhaftem Anschluss erlischt die Garantie.

Das Gerät

- Füllen Sie kein Wasser in den Kaffeebohnenbehälter bzw. in den Behälter unter der Einfüllklappe für Kaffeepulver, da das Gerät dadurch beschädigt werden kann oder Bauteile herausgelöst werden können.
- Alle Arbeiten am Gerät sind von einer KRUPS-Vertragswerkstatt auszuführen, außer die Reinigung und Entkalkung des Gerätes wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Zu Ihrer Sicherheit verwenden Sie ausschließlich von KRUPS zugelassene Zubehörteile und Verbrauchsmaterialien, da diese genau auf Ihr Gerät abgestimmt sind.
- Wenn Sie den Raum oder Ihr Haus für längere Zeit verlassen, trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose, da sich das Gerät im Fall einer Funktionsstörung stark erhitzen und einen Brand auslösen kann.

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page8

- Öffnen Sie niemals das Gerät. Achtung: Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag! Bei unbefugtem Öffnen des Gerätes erlischt die Garantie. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es Funktionsstörungen zeigt oder beschädigt wurde. In einem solchen Fall sollten Sie das Gerät zur Untersuchung an eine KRUPS-Vertragswerkstatt (siehe Liste im Serviceheft von KRUPS) schicken.
- Aus Gründen der Sicherheit und der Gerätezulassung in Ihrem Land ist jedwede durch Sie selbst vorgenommene Bearbeitung oder Abänderung des Gerätes untersagt, denn die Zulassung gilt nur für geprüfte Geräte und der Hersteller übernimmt anderweitig für Schadensfälle keine Haftung.
- Sorgen Sie dafür, dass der Bewegungsmechnismus, der die Dampfdüse vor-, herunter-, hoch- und zurückfährt, während der Dampferzeugung zur Zubereitung eines Cappuccinos, einer heißen Milch oder heißen Wassers nicht blockiert wird. Bei einer Blockierung übernimmt der Hersteller keine Haftung für Schäden und Schäden am Gerät sind dann nicht durch die Garantie gedeckt.
- Aus Sicherheitsgründen sollten Sie darauf achten, dass Sie Ihre Hände, während der Dampferzeugung zur Zubereitung eines Cappuccinos, einer heißen Milch oder heißen Wassers, nicht unter die Dampfdüse halten.
- Die Dampfdüse kann heiß sein. Sie sollten sie daher während oder kurz nach der Getränkezubereitung nicht berühren.
- Nicht mit der Hand oder einem Gegenstand die Bewegung der Düse behindern.
- Es besteht Quetschungs- und Verbrennungsgefahr, wenn Sie keine Tasse einsetzen oder wenn Sie sie falsch einsetzen.
- Die Einfüllklappe für Kaffeepulver sollte niemals mit etwas anderem als Kaffeepulver oder Reinigungstabs und immer nur mit der angegebenen Höchstmenge Kaffeepulver (1 Dosierlöffel) befüllt werden.

Benutzung und Instandhaltung

- Bei Funktionsstörungen oder wenn das Gerät schlecht läuft, überprüfen Sie das Gerät und versuchen Sie, das Problem zu lösen (siehe Kapitel 9: Fehlersuche und –Behebung). Hält die Störung weiter an, senden Sie das Gerät zur Reparatur ein.
- Halten Sie sich bei der Entkalkung des Gerätes immer an die Anleitung. Trennen Sie das Gerät von der Netzsteckdose, bevor Sie Reinigungs- oder Instandhaltungsmaßnahmen durchführen.
- Im Fall von Schäden durch unzureichende Entkalkung, Reinigung oder Instandhaltung oder durch Fremdkörper in der Kaffeemühle oder in der Kaffeepulverklappe erlischt die Garantie für Ihr Gerät.

1.3 Richtige Benutzung

- Diese Kaffee/Espresso-Maschine Espresso Automatic Serie EA9000 ist ausschließlich für die Zubereitung von Espresso, Kaffee, Heißwasser oder für das Aufschäumen von Milch zu verwenden.
- Dieses Gerät ist für den Hausgebrauch und eine ähnliche Verwendung (mit maximal 4.000 Durchläufen pro Jahr) vorgesehen, wie zum Beispiel:
  - Teeküchen für Angestellte in Geschäften, Büros und an anderen Arbeitsplätzen;
  - Landwirtschaftlichen Anwesen;
  - Benutzung durch Gäste von Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
  - Unterkünfte wie Pensionen oder Gästehäuser.
- Diese Kaffee/Espresso-Maschine Espresso Automatic Serie EA9000 ist nicht für den kommerziellen oder professionellen Gebrauch vorgesehen. Eine von dieser Anleitung abweichende Verwendung entspricht nicht den Vorgaben und kann zu Verletzungen und zur Beschädigung, bis hin zum Komplettausfall oder zur Zerstörung des Gerätes, führen (siehe Kapitel 1.2 „Sicherheitshinweise“).

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page9

1.4 Mit Ihrer Maschine gelieferte Produkte

■ Überprüfen Sie die Vollständigkeit der mit Ihrer Maschine gelieferten Produkte. Sollte ein Produkt fehlen, kontaktieren Sie bitte sofort unsere Hotline (siehe Kapitel 3.2: Ersteinstellung).

Lieferumfang:

- Espresso Automatic Serie EA9000
- 2 Fläschchen Reinigungsflüssigkeit für die Dampfdüse
- 2 Reinigungstabs
- 1 Beutel Entkalker
- 1 Claris Filterpatrone - Aqua Filter System mit Schraubteil
- 2 Cappuccino-Tassen
- Dosierlöffel mit integriertem Pinsel
- 1 Stäbchen zur Bestimmung der Wasserhärte
- Bedienungsanleitung
- Übersicht Kundenservice von Krups
- Garantieunterlagen
- 1 Netzanschlussleitung
- 1 Nadel für die Reinigung des Dampfdüsenauslasses

1.5 Prüfung im Werk

■ Ihr Gerät wurde vor Verlassen des Werkes geprüft und getestet. Trotz anschließender gründlicher Reinigung, kann es vorkommen, dass Sie noch Kaffeereste in der Kaffeemühle oder Kaffeetropfen oder -flecken auf dem Gitter des Abtropfbehälters finden. Wir hoffen in diesem Fall auf Ihr Verständnis. An dieser Stelle möchten wir Ihnen empfehlen, vor der ersten Inbetriebnahme und vor der Benutzung nach einer längeren Pause einen oder mehrere Reinigungsdurchläufe vorzunehmen.

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page10

2 GESAMTÜBERBLICK

2.1 Beschreibung des Gerätes

■ Auf der Ausklappseite sehen Sie ein Foto des Gerätes. Klappen Sie die Seite aus. Im Folgenden finden Sie die Bezeichnungen und jeweils eine kurze Beschreibung der verschiedenen Bedienelemente des Gerätes:

Nr.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
1	Ein/Aus-Taste	Ein- und Ausschalten des Gerätes.
2	Taste für gemahlenen Kaffee	Zugang zum Spezialmenü für gemahlenen Kaffee und Entriegelung der Kaffeepulverklappe.
3	Farbiges Touchscreen Display	Zugang zu Zubereitungsprogrammen und anderen Funktionen der Maschine.
4	Wasserbehälter + Deckel	Enthält das für die Getränkezubereitung oder für die Reinigung oder Spüldurchläufe vorgesehene Wasser.
5	Kaffeesatzbehälter	Fängt den Kaffeesatz auf.
6	Kleiner Abtropfbehälter mit Metallgitter	Auffangen von Wasser oder Kaffee, das/der während der Getränkezubereitung aus dem Gerät entweicht. Kann bei Verwendung höherer Tassen (größere Zubereitung, besonders Caffè Latte) entfernt werden.
7	Großer Abtropfbehälter mit metallenem Überlaufsensor	Auffangen von Wasser, das aus dem Gerät entweicht (Auslass Thermoblock und Hydrauliksystem) oder vom kleinen Abtropfblech abläuft.
8	Dampfdüse / Heißwasserdüse	Erzeugung von Dampf zur Erhitzung oder zum Aufschäumen von Milch oder zum Eingießen von Heißwasser.
9	Dampfrohr / Heißwasserrohr	
10	Auslass der Dampfdüse	
11	Reinigungsbehälter der Dampfdüse	Ermöglicht automatische Spül- und Reinigungsprogramme für die Milchdüse.
12	Kaffeepulverklappe	Einfüllen von Kaffeepulver. Bei Anwendung eines automatischen Reinigungsprogramms geben Sie die Reinigungstabs XS6000 hier hinein.

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page11

Nr.	BEZEICHNUNG	FUNKTION
13	Tassenablage	Abstellen und Vorwärmen von Tassen.
14	Rechte Tür	Zugang zum Wasserbehälter.
15	Linke Tür	Zugang zum Reinigungsmittelfläschchen, Dosierlöffel/Pinsel für Kaffeepulver und zum Kaffeesatzbehälter.
16	Kaffeeauslauf und höhenverstellbarer Griff	Auslass des fertigen Kaffeegetränks.
17	Netzanschlussleitung	Versorgung des Gerätes (abnehmbar).
18	Reinigungsmittelfläschchen	Enthält das zur automatischen Reinigung der Dampfdüse zu verwendende Reinigungsmittel.
19	Halterung für das Reinigungsmittelfläschchen	Aufbewahrung des Reinigungsmittelfläschchens (Schraubhalterung).
20	Dosierlöffel mit integriertem Pinsel	Abmessung der für die Zubereitung eines Kaffees benötigten Menge Kaffeepulver. Mit dem Pinsel kann der Kaffeeschacht gereinigt werden.
21	Abnehmbarer Deckel des Kaffeebohnenbehälters	Öffnen des Kaffeebohnenbehälters (Öffnen Sie den abnehmbaren Deckel nur leicht an den Einkerbungen, die sich an den Seiten des Kaffeebohnenbehälters befinden. Danach öffnet er sich automatisch).
22	Kaffeebohnenbehälter	Aufbewahrung der Kaffeebohnen mit automatischer Erfassung.
23	LED-Tassenbeleuchtung	Beleuchtung der Tasse während der Getränkezubereitung.

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page12

2.2 Erklärung der Anzeigesymbole

■ Die folgenden Symbole erscheinen auf dem Bildschirm:

OK	Bestätigung des aktuellen Schritts.
↩	Rückkehr zum vorherigen Schritt.
∧ ∨	Vor- und Zurückblättern zwischen den verschiedenen Auswahlmöglichkeiten.
−	Anheben der Dampfdüse in bestimmten Menüs.
+	Absenken der Dampfdüse in bestimmten Menüs.
« »	Vorspringen zum nächsten Schritt oder Anhalten einer laufenden Zubereitung. Zum Beispiel, während eines Cappuccino-Zyklus, vom Aufschäumen zur Kaffeezubereitung überzugehen, oder am Ende um die Kaffeezubereitung zu stoppen.
□	Anhalten des Durchlaufs während der Zubereitung.

2.3 Grundlegende Bedienungsschritte

■ Ein- und Ausschalten des Gerätes

Drücken Sie auf die Ein/Aus-Taste.

■ Einfüllen von Kaffeebohnen

Öffnen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters.
Füllen Sie Kaffeebohnen ein.
Schließen Sie den Deckel des Kaffeebohnenbehälters.

- Füllen Sie die Kaffeebohnen in den Behälter. Er hat ein Fassungsvermögen von ungefähr 280 g.

- **Die Maschine fordert zum Nachfüllen von Kaffeebohnen auf, doch es sind noch Kaffeebohnen übrig:** Bestimmte Kaffeearten können die optischen Sensoren stören; die Bohnen müssen mit der Hand hin- und herbewegt werden, um die Funktion wieder in Gang zu bringen.

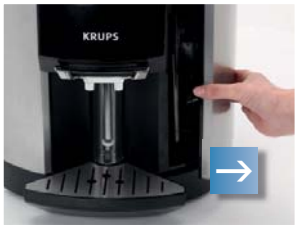
- **Die Maschine erkennt Bohnen, aber das Brühergebnis ist sehr/zu leicht:** Bestimmte Bohnen (insbesondere zu große oder zu dicke Bohnen) stören den Abgang in die Kaffeemühle. Sie müssen daher den Abgang von Hand unterstützen und/oder andere Bohnen verwenden.

- **Die Maschine erkennt nicht, dass keine Kaffeebohnen mehr vorhanden sind:** Prüfen Sie, ob vielleicht eine Kaffeebohne die optischen Sensoren verstopft. Die Funktion ist dann/so nicht mehr betriebsbereit.

Achtung: Geben Sie niemals gemahlenen Kaffee oder Wasser in den Kaffeebohnenbehälter. Achten Sie darauf, dass kein Fremdkörper (kleiner Kiesel, Hartholz...) in den Kaffeebohnenbehälter eindringt, da dies die Kaffeemühle beschädigen kann (Ausschluss von der Garantie).

Gefahr: Beim Kontakt stromleitender Geräteteile mit Wasser kann es zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag kommen!

Einfüllen von Wasser



Öffnen Sie die rechte Tür.

Heben Sie den Wasserbehälter an und ziehen Sie ihn heraus.

Füllen Sie den Wasserbehälter.
Setzen Sie den Wasserbehälter wieder ein.
Schließen Sie die Tür.

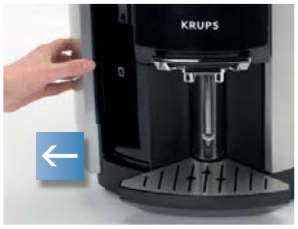
- **Die Maschine fordert Sie auf, Wasser nachzufüllen, aber es ist noch Wasser im Behälter:** Das System zur Überwachung des Wasserstands berücksichtigt das gewählte Kaffeegetränk. Daher ist der Wasserstand bei der Auffüllanforderung nicht immer gleich.

- **Die Maschine erkennt meinen Behälter nicht:** Bitte überprüfen Sie, ob der Behälter fest bis zum Anschlag eingesetzt wurde (überwinden Sie den Widerstand).

Achtung: Nur Wasser in den Behälter geben!

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page14

Ausleeren des Kaffeesatzbehälters



Öffnen Sie die linke Tür.

Ziehen Sie den Kaffeesatzbehälter heraus. Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter. Setzen Sie den Kaffeesatzbehälter wieder ein.

- Öffnen Sie die linke Tür (15). Entfernen Sie den Kaffeesatzbehälter (5). Leeren Sie ihn aus und reinigen Sie ihn, bevor Sie ihn wieder einsetzen.

Achtung: Der Kaffeesatzbehälter ist nicht spülmaschinengeeignet.

Ausleeren der Abtropfbehälter

Ziehen Sie den kleinen Abtropfbehälter heraus.

… und leeren Sie ihn aus.

Ziehen Sie den großen Abtropfbehälter heraus.

… und leeren Sie ihn aus, trocknen Sie den Überlaufsensor ab.

Setzen Sie den großen und den kleinen Abtropfbehälter wieder ein.

Ihre Maschine ist mit 2 Abtropfbehältern ausgestattet (6 und 7).

- Mit dem kleinen Abtropfbehälter können die Tropfen des Kaffeeauslaufs aufgefangen werden. Er kann jedoch entfernt werden, um Kaffeegetränke mit großen Tassen zuzubereiten.
- Der große Abtropfbehälter fängt das gebrauchte Wasser sowie den Überlauf des kleinen Abtropfbehälters auf.
- Der kleine Abtropfbehälter ist mit einem Überlaufsensor ausgestattet.
- Ist ein Entleeren notwendig, werden Sie über das farbige Touchscreen Display dazu aufgefordert.
- Dieser Abtropfbehälter hat einen Deckel, um eine zu hohe Kondensation und das Überlaufen von Wasser zu vermeiden.

Achtung: Der Deckel und der Rost können beim Entleeren herabfallen.

- Ist der Behälter schmutzig, reinigen Sie sie mit Wasser. Sind die Metalllamellen schmutzig, reiben Sie sie unter Wasser ab. Trocknen Sie die Lamellen gut ab, bevor Sie sie wieder in die Maschine einsetzen.
- Die Abtropfbehälter werden bei der Entleerung getrennt. Achten Sie darauf, so wenig Wasser wie möglich auf die Metalllamellen zu kippen, die sich am Ende des Abtropfbehälters befinden.
- Wenn Sie aufgefordert werden, den Abtropfbehälter zu leeren, obwohl es bereits leer ist, prüfen Sie, ob die Lamellen hinten am Abtropfbehälter sauber und richtig trocken sind.

Einstellung der Höhe des Kaffeeauslaufs

Wenn Sie eine große Tasse verwenden: Caffe Latte Glas ohne den kleinen Tropfenfänger

Ihre Maschine wird mit zwei Tassen geliefert (für Cappuccino und Caffè Latte).

3 INBETRIEBNAHME

Gefahr: Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose mit 230 V und Erdung an. Bei Nichteinhaltung kann es zu tödlichen Verletzungen durch Stromschlag kommen. Befolgen Sie die „Sicherheitshinweise", Kapitel 1.2.

INSTALLATION DES GERÄTES

- Stellen Sie die Maschine auf einen stabilen und ebenen Untergrund. Stellen Sie dabei sicher, dass der gewählte Raum ausreichend belüftet ist, da es am und im Gerät zu Erhitzungen kommt. Stellen Sie das Gerät nicht auf Marmorflächen oder ähnlichem Material auf. Entfernen Sie die Schutzfolie von der Anzeige und den Rosten.

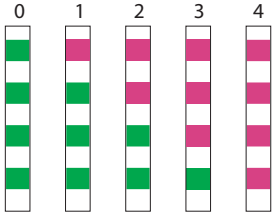
3.1 Vor der Inbetriebnahme

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen, bestimmen Sie die Wasserhärte, um das Gerät auf die richtige Härte einstellen zu können. Führen Sie die Wasserhärtebestimmung und -einstellung erneut durch, wenn Sie Ihre Maschine an einem anderen Ort mit anderer Wasserhärte benutzen oder eine Veränderung der Härte Ihres Wassers feststellen. Verwenden Sie das mitgelieferte Stäbchen zur Bestimmung der Wasserhärte oder erfragen Sie die Härte bei Ihrem Wasserversorger.

Bestimmung der Wasserhärte

- Füllen Sie ein Glas mit Wasser und halten Sie das Stäbchen 5 Sekunden lang in das Wasser. Lesen Sie nach 1 Minute den Wert für die Wasserhärte vom Stäbchen ab. Die ermittelte Härteklasse (von 0 bis 4) müssen Sie bei der Ersteinstellung der Maschine eingeben. Die roten Streifen auf dem Stäbchen zeigen den Härtegrad an: Härteklasse 0 entspricht null roten Streifen und bedeutet, dass Ihr Wasser sehr schwach mineralisiert ist. Mit mehr und mehr roten Streifen steigt der Mineralisierungsgrad des Wassers. Einzelheiten zu den Härteklassen zeigt die folgende Tabelle:

Härtegrad	Klasse 0	Klasse 1	Klasse 2	Klasse 3	Klasse 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Einstellung des Gerätes	0	1	2	3	4



Wasserhärteklassen zur Angabe bei Ersteinstellung des Gerätes (siehe 3.2)

■ Wenn Sie diese Anzeige auf dem Bildschirm sehen, geben Sie die im Wasserhärtetest bestimmte Härteklasse ein, indem Sie über den Bildschirm die Anzahl der roten und grünen Streifen angeben. Zeigt das Stäbchen beispielsweise 2 rote und 2 grüne Streifen, dann drücken Sie auf dem Bildschirm auf die ersten beiden roten Kästchen und auf die letzten beiden grünen Kästchen. Auf dem Bildschirm erscheint dann eine Abbildung Ihres Stäbchens.

Bei einem Wohnortwechsel oder wenn sich die Wasserhärte an Ihrem Wohnort deutlich verändert, können Sie die Wasserhärte jederzeit neu einstellen.

3.2 Ersteinstellung

■ Im Rahmen der ersten Inbetriebnahme Ihrer Maschine müssen Sie zunächst verschiedene Einstellungen vornehmen. Folgen Sie den Anweisungen auf dem Bildschirm. Der folgende Abschnitt soll Ihnen als visuelle Orientierung dienen.

3.3 Vornehmen der Einstellungen

■ Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie auf die Ein/Aus-Taste drücken (Abb. 1). Auf dem Bildschirm erscheint eine Begrüßung und dann das Menü „Sprache“. Nach jeder Auswahl können Sie über das Symbol wieder zum Ausgangsbildschirm zurückgelangen. Nehmen Sie anhand der Bildschirmanzeigen die weiteren Einstellungen vor.

Das Gerät wird Sie auch bitten, folgende Parameter einzustellen:

SPRACHE

- **Ihre Maschine verfügt über einen Bildschirm.**
- **Wählen Sie die Anzeigesprache, indem Sie mit den Pfeilen vor- und zurückblättern, bis die Begrüßung in Ihrer gewünschten Sprache erscheint.**
- **Drücken Sie OK, um Ihre Auswahl zu bestätigen.**

HOTLINENUMMER DES WOHNSITZLANDES

- **Diese Nummer entspricht dem Land, das Sie ausgewählt haben. Sie können sie jedoch ändern, da diese sich im Laufe der Zeit auch ändern kann.**

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:55 Page18

MASSEINHEIT

- Sie können die Volumenmaßeinheit Ihrer Wahl (oz oder ml) auswählen.

DATUM UND UHRZEIT

- Normalerweise wird das richtige Datum automatisch angezeigt. Falls erforderlich, können Sie den Tag, das Monat, dann das Jahr mit Hilfe der Pfeile einstellen.
- Drücken Sie, um die Uhrzeit einzustellen, auf das gewünschte Uhrzeitformat (24 Std. oder AM/PM).

AUTO-OFF

- Sie können die Dauer, nach der sich Ihr Gerät automatisch abschaltet, auswählen: von 15 Minuten bis 2 Stunden in 15-Minuten-Schritten.
- Stellen Sie das automatische Abschalten mit Hilfe der Pfeile ein.
- Drücken Sie zum Bestätigen auf **OK**.

TEMPERATUR

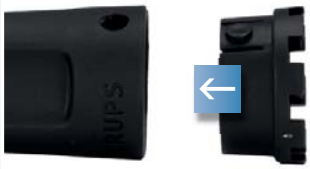
- Sie können die Temperatur Ihrer Getränke von Niveau 1 (am wenigsten heiße Temperatur) bis Niveau 3 (heißeste Temperatur) einstellen.

WASSERHÄRTE

- Sie müssen Ihre Maschine entsprechend Ihrer Wasserhärte von 0 bis 4 (siehe S. 16 und S. 17) einstellen.

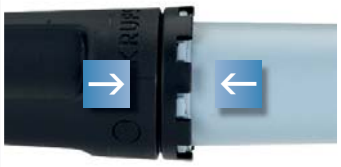
EINSETZEN DES FILTERS

- **Filtereinbau:** Drücken Sie **„Starten“**, dann auf **OK**, um die Auswahl zu bestätigen.
- Öffnen Sie die rechte Tür der Maschine und entnehmen Sie den Wasserbehälter.
- Nehmen Sie die Filterpatrone und das Schraubteil aus der Verpackung und setzen Sie das Schraubteil wie in der Abbildung gezeigt zusammen.



- Stellen Sie den Monat ein, in welchem die Patrone eingesetzt wurde (Position 1 in der Abbildung, Ziffer links in der Öffnung), indem Sie den am oberen Ende der Patrone befindlichen grauen Ring drehen. Der Monat, in dem die Patrone wieder ausgewechselt werden muss, wird nun in Position 2 der Abbildung angezeigt.

- Befestigen Sie das Schraubteil wie in der Abbildung gezeigt auf der Filterpatrone.



- Entfernen Sie den abnehmbaren Deckel des Wassertanks.
- Schrauben Sie die Filterpatrone in den Boden des Wasserbehälters. Setzen Sie die Filterpatrone ein, schrauben Sie sie fest und entfernen Sie das Schraubteil wieder von der Patrone.
- Füllen Sie den Wasserbehälterlegen Sie den Deckel wieder auf und setzen Sie ihn in die Maschine ein.
- Schließen Sie die rechte Tür. Die Filterpatrone wird von der Maschine gefüllt.

Hinweis: Die Filterpatrone sollte nach jeweils ungefähr 50 Litern gefilterten Wassers bzw. mindestens alle 2 Monate ausgewechselt werden. Ihre Maschine zeigt Ihnen an, in wie vielen Tagen oder nach wie vielen Litern der nächste Patronenwechsel fällig ist. (siehe Kapitel "Information")

FILTEREINSATZ VERZÖGERN

- Drücken Sie auf **„Später“** und bestätigen Sie die Eingabe.
- Entnehmen Sie den Wasserbehälter aus der rechten Tür.
- Füllen Sie den Wasserbehälter und setzen Sie ihn in die Maschine ein.
- Schließen Sie die rechte Tür wieder.

EINSETZEN DER REINIGUNGSFLÜSSIGKEIT

- Drücken Sie auf **„Jetzt“**, um die Eingabe zu bestätigen, oder auf **„Später“**, um den Vorgang zu verschieben.
- Öffnen Sie die linke Tür (15). Ziehen Sie die Halterung vor (19) und schrauben Sie das Fläschchen (18) darunter fest.
- Schieben Sie die Halterung mit dem Fläschchen wieder zurück und schließen Sie die Tür.

AUTOMATISCHES REINIGUNGSPROGRAMM FÜR DIE DÜSE

- Ihre Maschine fragt, ob das Programm gestartet werden soll.
- Um das Programm zu starten, Drücken Sie **„Starten“**. Der Reinigungsdurchlauf dauert 5 Minuten und der Reinigungsfortschritt wird auf dem Bildschirm angezeigt.

VORHEIZEN, AUTOMATISCHE WARTUNG, REINIGUNG

- Die Maschine beginnt zunächst mit dem Vorheizen der Leitungen und führt dann einen automatischen Test durch und schlägt Ihnen abschließend die Durchführung einer Reinigung vor.
- Stellen Sie ein Gefäß unter den Kaffeeauslauf und drücken Sie auf **JA**, wenn Sie das wünschen. Der Reinigungsprozess beginnt und endet nach Durchlaufen von etwa 40 ml automatisch.
- Auf dem Bildschirm erscheint dann das „Grundmenü Getränke“.

Hinweis: Wird die Ersteinstellung unterbrochen, bevor sie vollständig beendet ist, müssen Sie eventuell einige Einstellungen noch einmal vornehmen oder bestätigen.

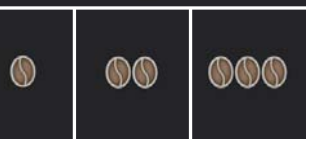
Wichtig: Stellen Sie sicher, dass alle Deckel, Klappen und Türen gut verschlossen sind und das alle Maschinenteile korrekt eingesetzt sind, bevor Sie mit der Zubereitung eines Getränks beginnen.

4 ZUBEREITUNG VON GETRÄNKEN

4.1 Informationen zu den Rezepten

- Je nach ausgewähltem Rezept stellt die Espresso Automatic EA9000 automatisch die Menge des gemahlenen Kaffees sowie den Mahlgrad ein. Wir empfehlen Ihnen, Porzellantassen zu verwenden, deren Größe der gewünschten Menge entspricht und die idealerweise vorgewärmt sind. Für Kaffeezubereitungen mit Milch empfehlen wir Ihnen die Verwendung von dicken Glastassen.

Tabelle der Getränke und der Einstellmöglichkeiten für den Benutzer

KAFFEE-ZUBEREITUNGEN	Tassenanzahl	Einstellungen Menge	Einstellungen Stärke
RISTRETTO	1	20 bis 35 ml (pro 5 ml)	**Automatisch**
ESPRESSO	1	40 bis 70 ml (pro 10 ml)	
	2 x 1	2 x 40 bis 70 ml (pro 10 ml) **in einem Brühzyklus**	**Automatisch**
KAFFEE	1 2 x 1	80 bis 180 ml (pro 10 ml) 2 x 80 bis 180 ml (pro 10 ml) **in zwei Zyklen**	

- Cappuccino wird so zubereitet, dass folgendes Mengenverhältnis erzielt wird:
  1/3 Milch + 1/3 Kaffee + 1/3 Milchschaum.
  Es ist ein maximales Volumen von etwa 300 ml möglich.
- Caffè Latte wird so zubereitet, dass folgendes Mengenverhältnis erzielt wird:
  3/5 Milch + 1/5 Kaffee + 1/5 Milchschaum.
  Es ist ein maximales Volumen von etwa 260 ml möglich.
- Die heiße Milch mit Schaum wird so zubereitet, dass folgendes Mengenverhältnis erzielt wird:
  3/5 Milch + 2/5 Milchschaum.

Heiße Milch mit Schaum	Endgültige Menge	Milch
Klein	180 ml	100 ml
Mittelgroß	240 ml	150 ml
Groß	310 ml	200 ml

Heißes Wasser	Endgültige Menge
	20 bis 250 ml

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page22

4.2 Zubereitung von Kaffeegetränken aus Kaffeebohnen

- In diesem Kapitel wird Ihnen der Betrieb der Maschine in den verschiedenen Funktionen am Beispiel von Espresso und Cappuccino erläutert.

Espresso

1

- **Drücken Sie die Taste „Espresso“.**
- Wenn die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung feststellt, dass nicht genügend Kaffeebohnen vorhanden sind, werden Sie aufgefordert, den Kaffeebohnenbehälter aufzufüllen (siehe Kapitel 2.3).
- Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser im Behälter ist, werden Sie aufgefordert, den Behälter aufzufüllen.
- Stellen Sie die Tasse bzw. die Tassen unter den Kaffeeauslauf.
- Sie können den Kaffeeauslauf je nach Größe Ihrer Tasse / Ihrer Tassen in der Höhe verstellen.

2

- **Mögliche Einstellungen:**
- Sie können mit Ihrer Maschine eine oder zwei Tassen zubereiten.
- Auswahl der Stärke: Je mehr Bohnen ausgewählt werden, desto stärker wird die Kaffeezubereitung. Sie können die Kaffeestärke mit den links und rechts von den Symbolen befindlichen Pfeilen ändern (außer bei einem doppelten Espresso).
- Wahl der Menge: Das farbige Touchscreen Display zeigt das Volumen an, das zuletzt für Espresso verwendet wurde. Sie können die Menge mit den über und unter dem angegebenen Wert befindlichen Pfeilen verändern. < >
- Drücken Sie **OK**, um die Zubereitung zu starten.

3

- **Zubereitung eines Espressos:**
- Die Maschine heizt sich auf, falls erforderlich und mahlt anschließend die Bohnen, komprimiert das Kaffeemehl und führt anschließend das Aufbrühen durch.
- Das Kaffeevolumen kann während des Programms mit den Auf- und Ab-Pfeilen verändert werden.
- Sie können die Zubereitung durch Drücken des **STOPP-**Taste oder der Ein/Aus-Taste oder die Taste für gemahlenen Kaffee (2) stoppen.
- Entnehmen Sie die Tasse, wenn das farbige Touchscreen Display Folgendes anzeigt: „Ihr Espresso ist fertig“.

Cappuccino

Wichtig: Für ein gutes Gelingen Ihrer Milchzubereitungen mit Krups:

- Die Rezeptvorschläge wurden mit kalter, fettarmer H-Milch aus der Kühlschranktür (bei 7°C) zubereitet und in den Gläsern serviert, die mit der Maschine geliefert werden.
- Sie können auch frische (vor kurzem geöffnete) pasteurisierte Milch oder H-Milch, Magermilch, fettarme Milch oder Vollmilch aus dem Kühlschrank verwenden. Wichtig dabei ist, dass sie vor kurzem geöffnet wurde und die richtige Temperatur hat. Die Verwendung von Spezialprodukten (mikrofiltrierte, fermentierte oder angereicherte Milch, Rohmilch etc.) kann zu weniger befriedigenden Ergebnissen, besonders in Bezug auf die Menge und die Qualität des Milchschaums, führen.
- Für ein optimales Ergebnis in der Tasse empfehlen wir Ihnen, die angegebenen Mengenverhältnisse zu beachten und die mit Ihrer Maschine gelieferten Gläser zu verwenden.
- Wenn Sie nicht die mit dem Produkt gelieferten Tassen verwenden, achten Sie darauf, dass Ihre Tasse der Rezeptmenge entspricht (bzw. berücksichtigen Sie den Platzbedarf für den Milchschaum).
- Wenn Ihre Milch Raumtemperatur hat, reduzieren Sie die Aufheizzeit (drücken Sie während der Zubereitung **„>>“**).

1

- **Drücken Sie die Taste „Cappuccino“.**
- Wenn die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung feststellt, dass nicht mehr genügend Kaffeebohnen vorhanden sind, werden Sie aufgefordert, den Kaffeebohnenbehälter aufzufüllen (siehe Kapitel 2.3).
- Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser vorhanden ist, werden Sie aufgefordert, den Wasserbehälter aufzufüllen.

2

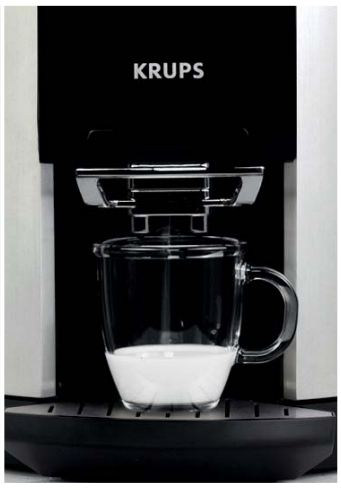
- **Wahl der Menge (klein / mittel / groß).**
- Das farbige Touchscreen Display zeigt das Volumen an, das zuletzt für Cappuccino verwendet wurde (Milchmenge + Kaffeemenge + Milchschaum). Sie können diese Auswahl mit den links und rechts von dem angegebenen Wert befindlichen Pfeilen ändern (klein - mittel - groß).
- Drücken Sie **OK**.

3

- **Die Tasse mit der angegebenen Milchmenge füllen.**
- Die auf dem farbigen Touchscreen Display angegebene Milchmenge in die Tasse gießen.
- Drücken Sie anschließend **OK**.

4

- **Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.**
- Achten Sie darauf, dass sich die Tasse nah am Reinigungsbehälter unter der Dampfdüse hinten in der Ausbuchtung befindet.
- Achten Sie jedoch darauf, nicht mit der Tasse gegen den Reinigungsbehälter (11) zu drücken, damit sich dieser nicht ablöst.
- Sie können den Kaffeeauslauf je nach Größe Ihrer Tasse in der Höhe verstellen. Die Dampfdüse wird genau hinter den Kaffeeauslauf geführt. Achtung, die maximale Tassenhöhe wird durch den Kaffeeauslauf definiert. Die Tasse nicht kippen, um sie unter den Kaffeeauslauf zu stellen.
- Bei einer großen Tasse (oder einem Becher) müssen Sie unter Umständen den kleinen Abtropfbehälter (Nr. 6) abnehmen.
- Drücken Sie **OK**.



5

- **Vorwärmen der Milch: Die Milch wird zunächst aufgewärmt, und gleichzeitig werden die Bohnen für die Zubereitung des Kaffees gemahlen.**
- Die Düse wird zunächst nach vorne befördert und dann in die Milch getaucht.
- Der Auslass der Düse muss 1 cm in die Milch getaucht werden, um ein gutes Ergebnis zu erhalten. Sollte dies nicht der Fall sein, ist die Tasse nicht für das gewählte Volumen geeignet. Unterbrechen Sie die Zubereitung mit der **STOPP**-Taste und wechseln Sie die Tasse.
- Ist die verwendete Milch über 7° C warm, können Sie die Aufheizdauer durch Drücken von **„>>“** verkürzen und zum Aufschäumvorgang übergehen, um das Ergebnis nicht zu beeinträchtigen.

Achtung: Nicht mit der Hand oder einem Gegenstand die Bewegung der Düse behindern.
Es besteht Quetschungs- und Verbrennungsgefahr, wenn Sie keine Tasse einsetzen oder wenn Sie sie falsch einsetzen.
Durch Drücken der Stopp-Taste wird die Kaffeezubereitung vollständig angehalten, der Brühvorgang wird abgebrochen. Das nicht verwendete Kaffeepulver wird dann ausgeworfen.

6

- **Aufschäumen der Milch: Anschließend wird die Milch je nach gewählter Kaffeezubereitung aufgeschäumt.**
- Die Aufschäumzeit kann verkürzt oder verlängert werden (Darauf achten, dass die Milch nicht überläuft).
- Durch Drücken der Taste **„>>“** können Sie den Aufschäumvorgang anhalten und zur Kaffeezubereitung übergehen.

Wichtig: die Dampferzeugung stoppt nicht unmittelbar nach Drücken der Taste **„>>“** (Verzögerung von 3 bis 5 Sek.). Die Taste rechtzeitig drücken, um ein Überlaufen zu vermeiden.

- Die Düse fährt hoch und zurück und kehrt in ihren Reinigungsbehälter zurück.

7

- **Auslauf des Kaffees.**
- Die Maschine komprimiert das Kaffeemehl und führt anschließend das Aufbrühen durch. Die Menge richtet sich nach dem ausgewählten Kaffeegetränk.
- Sie können jedoch das Kaffeevolumen während des Brühzyklus verändern.
- Die Zubereitung kann durch Drücken der **STOPP**-Taste angehalten werden.
- Entnehmen Sie die Tasse, wenn das farbige Touchscreen Display Folgendes anzeigt: „Ihr Cappuccino ist fertig".
- Nun können Sie nach Belieben etwas Zucker oder Schokoladenraspeln/-pulver hinzufügen. Der Zucker darf erst am Ende der Zubereitung hinzugefügt werden.

8

- **Automatisches Spülen der Düse.**
- Die Düse wird nach jeder Milchzubereitung automatisch gereinigt, um die Hygiene der Maschine zu gewährleisten.
- Der Spülvorgang muss vollständig abgewartet werden, bevor ein weiteres Kaffeegetränk zubereitet wird.

4.3 Zubereitung von Kaffeegetränken aus Kaffeepulver

Mit Ihrer Espresso Automatique EA9000 können Sie auch Getränke mit gemahlenem Kaffee zubereiten. So können Sie koffeinfreien Kaffee kochen, haben mehr Abwechslung beim Kaffeegenuss oder können auch dann noch Kaffee trinken, wenn Ihnen einmal die Kaffeebohnen ausgehen.

Achtung: Das unter dem Deckel verfügbare Volumen ist die maximal zulässige Menge Kaffeepulver. Geben Sie nur einmal Kaffeepulver pro Kaffeezubereitung in den Einfüllschacht. Das Kaffeepulver nicht im Inneren des Einfüllschachts zusammendrücken. Wenn Sie den Deckel öffnen und wieder verschließen, ohne Kaffeepulver hineinzugeben, führt die Maschine einen Selbsttest durch. Wenn ein Gegenstand in die Maschine fällt, muss der Stecker aus der Steckdose gezogen werden und die Maschine zum Kundendienst gebracht werden.
Die Kaffeepulverklappe ist verriegelt. Um sie zu entriegeln, drücken Sie die Taste für gemahlenen Kaffee.

SCHÄDEN AM GERÄT, DIE AUF DAS EINFÜLLEN EINER ZU GROSSEN MENGE KAFFEEPULVER ZURÜCKGEHEN, SIND NICHT DURCH DIE GARANTIE GEDECKT.

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:55 Page26

Espresso mit dem Menü „gemahlener Kaffee“

In diesem Kapitel wird Ihnen das Funktionsprinzip für Kaffeegetränke bei Verwendung von bereits gemahlenem Kaffee über den Kaffeepulverschacht am Beispiel Espresso erläutert. Die anderen Kaffeezubereitungen erfolgen auf ähnliche Weise. Lassen Sie sich durch die verschiedenen Schritte führen, die im farbigen Touchscreen Display angezeigt werden.

1

- **Drücken Sie die Taste für gemahlenen Kaffee.**

2

- Drücken Sie die Taste **Espresso** auf dem farbigen Touchscreen Display.
- **Der Kaffeepulverschacht wird entriegelt.**
- Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser vorhanden ist, werden Sie aufgefordert, den Wasserbehälter aufzufüllen.

3

- **Öffnen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachtes.**
- Sollten Sie Feuchtigkeit im Inneren der Klappe feststellen, wird geraten, sie abzutrocknen.

4

- **Nehmen Sie den Dosierlöffel (Nr. 20) aus der linken Tür.**

5	▪ **Einfüllen des Kaffeepulvers.** ▪ Geben Sie das Kaffeepulver in den Kaffeepulverschacht. ▪ Nur einen Löffel Kaffeepulver pro Zubereitung in den Schacht geben. ▪ Schließen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachts wieder. ▪ Die Klappe wird anschließend von der Maschine verriegelt.	
6	▪ **Wahl der Menge.** ▪ Drücken Sie **OK**.	
7	▪ **Zubereitung des Kaffees.** ▪ Die Maschine komprimiert das Kaffeemehl und führt anschließend das Aufbrühen durch. ▪ Die Zubereitung kann durch Drücken der **STOPP**-Taste angehalten werden.	

4.4 Zubereitung anderer Getränke: Heiße Milch mit oder ohne Schaum und Heißwasser

■ Heiße Milch mit Schaum

1	▪ **Drücken Sie die Taste „Heiße Milch“.** ▪ Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser vorhanden ist, werden Sie aufgefordert, den Wasserbehälter aufzufüllen.	
2	▪ **Auswahl: mit Schaum oder ohne Schaum.** ▪ Bitte markieren Sie das Kästchen **„Aufschäumen“**, um zur heiße Milch mit Milchschaum zu erhalten. ▪ Wenn man eine Milchzubereitung „ohne Schaum“ wählt, kann sich trotzdem eine sehr dünne Schaumschicht bilden. ▪ Drücken Sie **OK**, um die Zubereitung zu starten. ▪ Wählen Sie das Volumen (klein/mittel/groß).	

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:56 Page28

3

- **Füllen Sie die auf dem Display angegebene Milchmenge in die Tasse und stellen Sie sie unter den Kaffeeauslauf.**
- Achten Sie darauf, dass sich die Tasse nah am Reinigungsbehälter unter der Dampfdüse hinten in der Ausbuchtung befindet.
- Die Tasse darf jedoch nicht gegen den Reinigungsbehälter (11) drücken, damit sich dieser nicht ablöst.
- Sie können den Kaffeeauslauf je nach Größe Ihrer Tasse in der Höhe verstellen. Die Dampfdüse wird genau hinter den Kaffeeauslauf geführt. Achtung, die maximale Tassenhöhe wird durch den definiert. Die Tasse nicht kippen, um sie unter den Kaffeeauslauf zu stellen.
- Bei einer großen Tasse (oder einem Becher) müssen Sie unter Umständen den kleinen Abtropfbehälter (6) abnehmen.
- Drücken Sie **OK**.

4

- **Vorwärmen der Milch:**
- Aufschäumen der Milch:
  Die Milch wird dann entsprechend des gewählten Rezepts aufgeschäumt.

5

- **Die Düse fährt hoch und zurück und kehrt in ihren Reinigungsbehälter zurück.**
- Entnehmen Sie die Tasse, wenn das farbige Touchscreen Display Folgendes anzeigt: „Ihre Milch ist fertig“.
- Spülen der Düse.
- Der Spüldurchgang der Düse erfolgt automatisch. Der Spülvorgang muss vollständig abgewartet werden, bevor ein weiteres Kaffeegetränk zubereitet werden kann.

Heißwasser

1

- **Drücken Sie die Taste „Heißwasser“.**
- Stellt die Maschine bei der Auswahl der Zubereitung fest, dass nicht mehr genügend Wasser vorhanden ist, werden Sie aufgefordert, den Wasserbehälter aufzufüllen.

2

- **Wahl der Menge.**
- Das farbige Touchscreen Display zeigt die zuletzt gewählte Menge an. Sie können die Menge mit den links und rechts von dem angegebenen Wert befindlichen Pfeilen verändern.

3

- **Die Tasse unter den Kaffeeauslauf stellen.**
- Bei einer großen Tasse (oder einem Becher) müssen Sie unter Umständen den kleinen Abtropfbehälter abnehmen. Achten Sie darauf, dass die Tasse unter den Kaffeeauslauf passt.
- Die Tasse muss in der Nähe des Reinigungsbehälters unter die Dampfdüse gestellt werden.
- Achten Sie darauf, dass Ihre Tasse das richtige Volumen für die gewählte Zubereitung hat. Die maximale Tassenhöhe wird durch den Kaffeeauslauf definiert. Die Tasse nicht kippen, um sie unter den Kaffeeauslauf zu stellen.
- Die Tasse darf nicht gegen den Reinigungsbehälter (11) drücken, damit sich dieser nicht ablöst.

4

- **Drücken Sie OK. Die Düse kommt dann aus ihrem Reinigungsbehälter und wird über der Tasse positioniert.**
- Sie können die Position der Düse beliebig mit den Symbolen **+** und **-** verändern. Wenn die Düse im Verhältnis zum Boden der Tasse zu hoch sitzt, besteht Spritzgefahr. Achten Sie darauf, dass die Düse auch nicht den Boden der Tasse berührt.
- Drücken Sie **OK**.

5

- **Auslauf des Heißwassers über die Dampfdüse.**
- Die Maschine schaltet in den Aufwärmmodus und beginnt anschließend mit dem Ablassen des Heißwassers
- Sie können die Menge Ihrer Zubereitung mit den über und unter dem angegebenen Wert befindlichen Pfeilen verändern.
- Durch Drücken der **STOPP-Taste** wird die Zubereitung gestoppt.

Wichtig: Die Heißwasserzubereitung endet nicht unmittelbar nach dem Drücken der **STOPP**-Taste (3 bis 5 Sekunden). Die Taste rechtzeitig drücken, um ein Überlaufen zu vermeiden.

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:56 Page30

5 MENÜ „FAVORITEN“

- Der Menüpunkt **„Favoriten“** Ihrer Espresso Automatic Serie EA9000 von Krups ermöglicht das Speichern Ihrer Lieblingsrezepte und deren **Anpassung an Ihren persönlichen Geschmack** und Ihre Gewohnheiten. Sie können bis zu 8 Profile kreieren und jedes Profil kann bis zu 8 Rezepte enthalten. Die Anweisungen des farbigen Touchscreen Displays leiten Sie intuitiv durch das gesamte Menü. Ziel dieses Kapitel ist es, Ihnen anhand des Beispiels eines Espressos die Möglichkeiten des Programms zu erklären.
- Die Rezepte, die Sie anpassen können befinden sich im Hauptmenü (siehe Seite 21).
- Kriterien, die eine Personalisierung erlauben, sind die Kaffeemenge, die Kaffeestärke, die Kaffeetemperatur, die Milchmenge, die Aufheizzeit und die Zeit zum Milch aufschäumen.

SCHRITTE UND EINSTELLUNGEN DER REZPTE IM MENÜ „FAVORITEN“

REZEPTE	SCHRITT 1	SCHRITT 2	SCHRITT 3
Ristretto	Auswahl Menge	Bestätigung des Namens	
Espresso	Auswahl zwischen 1 oder 2 Tassen	**1.** Auswahl Menge **2.** Kaffeestärke (3) **3.** Temperatur (3)	Bestätigung des Namens
Kaffee	Auswahl zwischen 1 oder 2 Tassen	**1.** Auswahl Menge **2.** Kaffeestärke (3) **3.** Temperatur (3)	Bestätigung des Namens
Cappucino	**1.** Menge kalter Milch **2.** Schäumzeit**	**1.** Kaffeemenge **2.** Kaffeestärke (3)	Bestätigung des Namens
Caffè Latte	**1.** Menge kalter Milch **2.** Vorheizzeit* **3.** Schäumzeit**	**1.** Kaffeemenge **2.** Kaffeestärke (3)	Bestätigung des Namens
Heiße Milch	Auswahl Aufschäumen oder nicht	**1.** Menge kalter Milch **2.** Dauer Vorwärmen **3.** Dauer Aufschäumen**	Bestätigung des Namens
Heißes Wasser	Auswahl Menge	Bestätigung des Namens	

* Erhörung der Temperatur Ihres Rezeptes.
** Erhörung des Anteils von Schaum in ihrem Rezept.

- **Um in den Menüpunkt „Favoriten“ zu gelangen, drücken Sie auf das entsprechende Zeichen im Hauptmenü.**
- **Bevor Sie personalisierte Rezepte eingeben können, müssen Sie ein Benutzerprofil einrichten.**

EINRICHTUNG EINES PROFILS

1

- **Wenn Sie zum ersten Mal in den Menüpunkt „Favoriten“ gelangen, schlägt Ihnen die Maschine die Einrichtung eines neuen Profils vor. Drücken Sie OK.**
- Bei den weiteren Verwendungen drücken Sie auf die Taste

, um eine neues Profil zu erstellen.

2

- Geben Sie anschließend den Namen Ihres Profils anhand der auf dem farbigen Touchscreen Display erscheinenden alphabetischen Tastatur ein und bestätigen Sie durch Drücken auf **OK**.

3

- Anschließend müssen Sie eine Ihrem Profil eine Farbe zuordnen. Wählen Sie sie aus und bestätigen Sie durch Drücken auf **OK**.

4

- Ihr Profil erscheint im Menü „Favoriten“. Sie können ihm bis zu 8 Rezepte zuordnen. Durch drücken der Taste des Profils haben Sie Zugang zu den dazu zugeordneten Rezepten.

Sie können jederzeit:

- **Ein neues Profil einrichten, indem Sie auf die Taste „+“ drücken.**
  - Dann müssen Sie die gleichen Vorgänge zu der Wahl des Namens und der Farbe durchführen.
- **Die Eigenschaften des Profils durch das Drücken der Taste „Änderung“ verändern.**
  - Wählen Sie das zu ändernde Profil aus;
  - Ändern Sie den Namen;
  - Ändern Sie die Farbe;
  - Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- **Löschen eines oder mehrerer Profile durch Drücken der Taste „Löschen“.**
  - Wählen Sie das/die zu löschende(n) Profil(e) aus;
  - Drücken Sie **OK**, um Ihre Anfrage(n) zu bestätigen.

ERSTELLUNG EINES REZEPTES

Am Beispiel eines Espressos

1	▪ **Nach der Erstellung des Profils können Sie diesem ein Rezept zuordnen, indem Sie auf die Taste „+“ drücken.** ▪ Mehrere Rezepte werden Ihnen vorgeschlagen. In diesem Beispiel wählen Sie das Rezept Espresso aus.	
2	▪ Auswahl der Anzahl der Tassen: Entscheiden Sie sich zwischen 1 oder 2 Tassen, indem Sie auf das entsprechende Feld drücken.	
3	▪ Auswahl der Einstellungen des Kaffees: Wählen Sie Menge (40 bis 70 ml), Stärke (1 bis 3 Bohnen) und Temperatur (Niveau 1 bis 3) des Espressos, den Sie speichern wollen. Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.	
4	▪ Als Grundeinstellung wird Ihrem Rezept ein Name zugeteilt. Sie können ihn beibehalten (durch Drücken auf „Bestätigen“) oder ändern (durch Drücken auf „Ändern“). ▪ Falls Sie ihn ändern, bleibt die Bezeichnung Espresso erhalten und Sie können mit Hilfe der Tastatur einen Zusatz hinzufügen. Drücken Sie **OK** um den neuen Namen zu bestätigen.	
5	▪ Ihr Rezept ist unter seinem neuen Namen gespeichert und erscheint im Display unter Favoriten.	

Sie können jederzeit :

- **Ein neues Rezept erstellen, indem Sie auf die Taste „+“ drücken.**
  - Dafür müssen Sie die gleichen Auswahlschritte der Einstellungen der Rezepte vornehmen.
- **Die Eigenschaften der Rezepte ändern, indem Sie auf die Taste „Ändern“ drücken.**
  - Wählen Sie das zu ändernde Rezept aus;
  - Ändern Sie die Eigenschaften des Rezeptes;
  - Ändern Sie den Namen des Rezeptes;
  - Drücken Sie **OK**, um Ihre Eingabe zu bestätigen.
- **Löschen eines oder mehrerer Rezepte durch das Drücken der Taste „Löschen“.**
  - Wählen Sie das/die Rezept(e) aus, welche(s) Sie löschen wollen;
  - Drücken Sie **OK**, um Ihre Anfrage zu bestätigen.

6 EINSTELLUNGEN

■ Mit dem Menü **„Einstellungen“** können Sie die von Ihnen gewünschten Änderungen für einen optimalen Benutzerkomfort, der Ihren Präferenzen angepasst ist, vornehmen. Wir stellen Ihnen hier die wichtigsten Einstellungen vor. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display Ihres Gerätes. Um ins Hauptmenü zurückzukommen, drücken Sie auf die kleine Tassenabbildung oben rechts.

- **Das Menü „Einstellungen“ ist über das Hauptmenü zugänglich durch Drücken des Reiters „Einstellungen“.**
- Sie können Folgendes ändern: Sprache, Helligkeit, Datum und Uhrzeit, Messeinheit; aber auch Wasserhärte, Kaffeetemperatur, Auto-off-Modus und Vorführmodus.
- Eingestellt werden können: die Sprache, das Datum und die Uhrzeit, die Maßeinheit, die Wasserhärte, die Kaffeetemperatur.

1

- **Helligkeit**
- Erhöhen oder vermindern Sie die Helligkeit des farbigen Touchscreen Displays" Ihres Geräts.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

2

- **Auto/off**
- Entscheiden Sie, wie lange Ihr Gerät eingeschaltet bleibt, bevor es sich automatisch abschaltet (15 Minuten bis 2 Stunden, in 15-Minuten-Schritten einstellbar).
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

3

- **Um den Einstellungsmodus zu verlassen**
- Kehren Sie zum Menü Einstellungen zurück, indem Sie auf das Symbol ⮌ drücken. Dann drücken Sie den Reiter Einstellungen, um zum Hauptmenü zurückzukehren.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:56 Page34

7 INFORMATIONEN

- Im Menü **„Informationen“** finden Sie Hinweise zur Verwendung der Maschine und bestimmten Etappen im Leben Ihrer Maschine. Außerdem enthält es Informationen zur Wartung Ihrer Maschine. Wir stellen Ihnen hier die wichtigsten verfügbaren Informationen vor. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display Ihres Gerätes. Um ins Hauptmenü zurückzukommen, drücken Sie auf die kleine Tassenabbildung oben rechts.

- **Zum Aufrufen des „Info“-Menüs drücken Sie im Hauptmenü den Reiter „Informationen“.**
- Anschließend sehen Sie sämtliche verfügbaren Informationen zu den Fälligkeiten in Bezug auf Spülung, Entkalkung, Filterwechsel, Reinigung der Düsen, Reinigung des Kaffeekreislaufes, Auswechseln der Reinigungsflüssigkeit und Vorbereitungskreisläufe.
- Zum Verlassen des Info-Menüs: Drücken Sie den Reiter „Info“.

1

- **Zyklen**
- Hier finden Sie Informationen zu Ihren Trinkgewohnheiten für Kaffee und Milchgetränke und wie oft Sie die jeweiligen Getränke mit den Menüs **„Gemahlener Kaffee“** oder **„Favoriten“** zubereitet haben.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

2

- **Hotline**
- Hier finden Sie die Hotline-Nummer Ihres Landes.
- Sie können sie ändern, indem Sie **„Ändern“** drücken.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

3

- **Wasserfilter**
- Zeigt Ihnen gegebenenfalls an, wann der letzte Filterwechsel stattgefunden hat und wann der nächste Filterwechsel erfolgen muss.
- Sie können auch einen Filterwechsel starten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

4

- **Spülen**
- Zeigt Ihnen die Anzahl der bereits von der Maschine durchgeführten Spülvorgänge an.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

5

- **Reinigung der Kaffeeleitung - Entkalken**
- Teilt Ihnen die Anzahl der Brühzyklen seit der letzten Reinigung/Entkalkung und die Anzahl der Brühzyklen bis zur nächsten Entkalkung mit.
- Sie können auch ein Reinigungsprogramm des Kaffeekreislaufs starten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- **Automatische/manuelle Reinigung der Dampfdüse**
- Teilt Ihnen die Anzahl der Brühzyklen seit der letzten automatischen/manuellen Reinigung der Dampfdüse und die Anzahl der Brühzyklen bis zur nächsten automatischen Reinigung der Dampfdüse mit.
- Sie können auch das automatische/manuelle Reinigungsprogramm der Dampfdüse starten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

6

- **Reinigungsflüssigkeit**
- Zeigt Ihnen die Anzahl der seit dem letzten Wechsel der Flasche mit der Reinigungsflüssigkeit durchgeführten Zyklen und die Anzahl der vor dem nächsten Wechsel der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit durchführbaren Zyklen an.
- Sie können auch ein Programm für den Wechsel der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit starten.
- Drücken Sie **OK**, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

8 INSTANDHALTUNG UND REINIGUNG

8.1 „Service“ Menü

■ Zum Aufrufen des „Service“ Menü drücken Sie im Hauptmenü den Reiter „Service“. Um ins Hauptmenü zurückzukommen, drücken Sie auf die kleine Tassenabbildung oben rechts.

■ Automatische Reinigung der Dampfdüse

Das Gerät kann das automatische Reinigungsprogramm der Dampfdüse auf Ihre Veranlassung oder automatisch durchführen.
Die automatische Reinigung wird im Verhältnis zu der Anzahl und zu den Arten der erfolgten Milchzubereitungen angefordert.
Wir stellen Ihnen hier die Hauptschritte dieser automatischen Reinigung vor, wenn diese vom Anwender angefordert wird. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen des farbigen Touchscreen Displays, die von der Maschine angezeigt werden.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Drücken Sie die Taste „Automatische Reinigung der Düse“.
- Hinweis: Der Reinigungszyklus darf nicht unterbrochen werden.
- Zum Verlassen des „"Service" Menüs“: Drücken Sie den Reiter „Service“.
- Gegebenenfalls wird die Maschine Sie auffordern, die Flasche mit Reinigungsflüssigkeit auszuwechseln.

2

- **Drücken Sie OK.**
(Wenn Sie „Später“ wählen, gelangen Sie zurück zum ursprünglichen Menü).
- Die Maschine beginnt mit einer Spülung der Düse.
- Die Düse kommt aus ihrem Reinigungsbehälter.
- Die Reinigungsflüssigkeit wird automatisch in den Reinigungsbehälter der Düse eingeführt.
- Die Maschine mischt Wasser mit Reinigungsflüssigkeit.
- Die Maschine nimmt dann die Reinigung der Düse vor und lässt sie in dieser Mischung einweichen.
- Die Düse wird anschließend zweimal mit Wasser ausgespült.
- Der Reinigungszyklus ist beendet.

■ Manuelle Reinigung der Dampfdüse

Die Maschine kann den Benutzer zur manuellen Reinigung der Düse auffordern oder dies auf Anforderung des Benutzers tun. Die manuelle Reinigung wird je nach Anzahl und Art der durchgeführten Milchrezepte angefordert.

Wir stellen Ihnen hier die Hauptschritte dieser manuellen Reinigung vor, wenn diese vom Anwender angefordert wird. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen auf dem Touchscreen Display, die von der Maschine angezeigt werden.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Für die Reinigung der Düse und ihres Behälters müssen die im Reiter „Service“ vorgesehenen Reihenfolgen unbedingt eingehalten werden.
- Die Nichtbeachtung dieser Reihenfolgen könnte das System beschädigen.
- Drücken Sie die Taste „Manuelle Reinigung der Düse“ des Touchscreen Displays-Bedienfelds.
- Zum Verlassen des „"Service" Menüs“: Drücken Sie den Reiter „Service“.

2

- **Die Düse kommt aus dem Reinigungsbehälter.**
- So können alle Teile der Maschine gereinigt werden, die sich hinter dem Kaffeeauslauf (16) befinden.

3

- **Nehmen Sie die beiden Abtropfbehälter ab.**
- Leeren und reinigen Sie sie.
- Die Düse wird nach vorne geschoben und dann etwas herabgesetzt.

4

- **Schrauben Sie den Auslass der Düse (10) mit der Dampfdüse (8) ab.**
- Nicht die Dichtungen des Auslasses entfernen, sie könnten dadurch beschädigt werden und die Aufschäumleistung könnte herabgesetzt werden.

Achtung: Verbrennungsgefahr beim Abschrauben, die Temperatur der Düse kann hoch sein (>50°c).

5

- Die 3 Löcher des Düsenauslasses werden mit Hilfe der mit dem Welcome Pack gelieferten Nadel gereinigt. Die beiden Teile müssen getrennt werden, um sie richtig zu reinigen.
- Den Auslass nicht in der Spülmaschine reinigen.
- Achten Sie darauf, den Silikonauslass gründlich zu reinigen.
- Drücken Sie **OK**.

6	▪ **Das Dampfrohr wird herabgesetzt.** ▪ So kann es mit einem feuchten Tuch gut gereinigt werden (Spülmittel kann verwendet, muss aber gut abgespült werden). Das Dampfrohr kann nicht zerlegt werden. ▪ Drücken Sie **OK**. Das Dampfrohr fährt hoch, damit Sie den Düsenaufsatz und die Düse wieder einbauen können.	
7	▪ **Verschrauben Sie die Düse mit dem Auslass am Dampfrohr.** ▪ Drücken Sie **OK**. ▪ Die Dampfdüseneinheit fährt hoch und positioniert sich über dem Reinigungsbehälter.	
8	▪ **Reinigung des Reinigungsbehälters der Dampfdüse (11).** ▪ Drücken Sie **JA** bei der Frage: „Möchten Sie den Reinigungsbehälter reinigen?“, wenn Sie dessen Reinigung vornehmen wollen. ▪ Drücken Sie auf die Oberseite des Behälters, um ihn herauszunehmen. Reinigen Sie ihn unter fließendem Wasser. ▪ Reinigen Sie auch das Teil hinter dem Reinigungsbehälter der Dampfdüse mit einem feuchten Tuch (Spülmittel kann verwendet, muss aber gut abgespüllt werden). ▪ Um den Behälter wieder einzusetzen, setzen Sie zunächst den unteren Teil ein und drücken Sie anschließend auf den oberen Teil, bis Sie ein Klicken hören. ▪ Drücken Sie **OK**.	
9	▪ **Setzen Sie die beiden Abtropfbehälter wieder ein.** ▪ Der manuelle Reinigungszyklus der Dampfdüse ist abgeschlossen. ▪ Drücken Sie **OK**.	

Achtung: **Die manuelle Reinigung der Düse und des Reinigungsbehälters muss unbedingt mit diesen Sequenzen durchgeführt werden: Ansonsten besteht die Gefahr der Beschädigung der Dampfdüseneinheit, des falschen Betriebs oder eines Gerätebruchs.**

■ Reinigung des Reinigungsbehälters der Dampfdüse

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Um die Dampfdüse und ihren Behälter zur reinigen, ist es notwendig die dafür im Reiter „Service“ vorgesehenen Sequenzen durchzuführen.
- Bei Nichteinhaltung dieser Sequenzen könnte das System beschädigt werden.
- Drücken Sie die Taste „Reinigungsbehälter“.
- Zum Verlassen des „"Service" Menü“: Drücken Sie den Reiter „Service“.
- Danach befolgen Sie die Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display (Siehe auch Abbildungen von Schritt 9 der manuellen Reinigung der Düse bis zum Erhalt des rechts abgebildeten Farbiges Touchscreen Display).
- **Dieser Reinigungszyklus ist beendet.**

■ Reinigung des Kaffeepulverschachts

Achtung: Die Klappe nicht mit Gewalt öffnen, sie ist während der Getränkebereitung stets verriegelt.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Sie können den Kaffeepulverschacht nicht reinigen, ohne über den Reiter „Service“ zu gehen, außer wenn Sie gerade ein Kaffeegetränk mit gemahlenem Kaffee zubereiten. Befolgen Sie stets die Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display.
- Drücken Sie die Taste „Reinigung Kaffeepulverschacht“ des farbigen Touchscreen Displays.
- Der Kaffeepulverschacht wird entriegelt.
- Zum Verlassen des „"Service" Menüs“: Drücken Sie den Reiter „Service“.

2

- **Öffnen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachts.**
- Ziehen Sie den Kaffeepulverschacht heraus.

3

- **Reinigen Sie den Kaffepulverschacht.**
- Sie können ihn mit dem Pinsel reinigen oder unter fließendes Wasser halten. Achten Sie darauf, ihn gut abzutrocknen. Er muss trocken sein, bevor er wieder eingesetzt wird.

4

- **Setzen Sie den Kaffeepulverschacht wieder ein.**
- Schließen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachts wieder. Der Kaffeepulverschacht ist nun verriegelt. Wenn die Maschine anfragt, ob Sie die Klappe abgenommen haben: Drücken Sie **OK**.
- **Die Reinigung des Kaffeepulverschachts ist abgeschlossen.**

■ Die Flasche mit Reinigungsflüssigkeit auswechseln

Die Maschine fordert das Auswechseln der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit auf. Die Flasche kann aber auch auf Anforderung des Benutzers getauscht werden.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service".**
- Dieses Programm muss stets verwendet werden, damit die Zähler zurückgesetzt werden.
- Drücken Sie die Taste „Auswechseln der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit" des farbigen Touchscreen Displays.
- Zum Verlassen des „Service" Menüs: Drücken Sie den Reiter „Service".

2

- **Öffnen Sie die linke Tür (15).**
- Ziehen Sie am Fach (19) der Flasche mit Reinigungsflüssigkeit.
- Schrauben Sie die auszuwechselnde Flasche ab. Verwenden Sie nur Krups Flaschen. Die Verwendung anderer, nicht kompatibler oder nicht von Krups zugelassener Produkte führt zum Erlöschen der Garantie.
- Entfernen Sie den Verschluss von einer neuen Flasche Reinigungsflüssigkeit, schrauben Sie ihn dann an die Schublade, ohne ihn zu sehr anzuziehen (eineinhalb Umdrehungen maximal) (19).
- Schrauben Sie die neue Flasche ein. **Setzen Sie die Flasche mit Flüssigkeit in einer Ebene mit dem Fach ein.**
- Machen Sie mindestens zwei Umdrehungen.

3

- **Schieben Sie das Fach nach hinten.**
- Schließen Sie die Tür wieder.
- Drücken Sie **OK**.
- **Das Programm ist abgeschlossen.**

8.2 Automatische Reinigungsprogramme für die Maschine

■ Automatisches Reinigungsprogramm für den Kaffeekreislauf

Wenn eine Reinigung erforderlich ist, wird Sie das Gerät darauf hinweisen. Diese Reinigung muss ungefähr alle 360 Zubereitungen erfolgen.

Für die Durchführung dieses Reinigungsprogramms benötigen Sie einen Behälter, der mindestens 0,6 Liter fasst und der unter den Kaffeeauslauf gesetzt werden kann, sowie ein Reinigungstab von KRUPS (XS3000, 2 Tabs im Welcome Pack enthalten).

Das automatische Reinigungsprogramm besteht aus 3 Phasen: einem Reinigungszyklus und zwei Spülzyklen. Es dauert etwa 20 Minuten.

Stellen Sie sicher, dass Ihre Arbeitsplatte während der Reinigungs- und Entkalkungszyklen geschützt ist, vor allem wenn sie aus Marmor, Stein oder Holz ist.

Achtung: Sie müssen das Reinigungsprogramm nicht unbedingt sofort ausführen, wenn das Gerät Sie dazu auffordert. Sie sollten es aber innerhalb kurzer Zeit durchführen. Verwenden Sie ausschließlich Reinigungstabs von KRUPS (XS 3000), denn die Garantie gilt nicht für durch die Benutzung von Tabs anderer Marken hervorgerufene Sachschäden. Die Reinigungstabs sind in Ihrem KRUPS-Kundendienstzentrum erhältlich.

Achtung: Um die Garantiebedingungen einzuhalten, muss der Reinigungszyklus durchgeführt werden, wenn das Gerät Sie auffordert, ihn nicht mehr aufzuschieben.

Wir stellen Ihnen hier die Hauptschritte dieses Programms vor. Folgen Sie ansonsten den Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display, die von der Maschine angezeigt werden.

1

- **Drücken Sie auf den Reiter „Service“ des Hauptmenüs.**
- Drücken Sie die Taste „Reinigung Kaffeekreislauf“ des farbigen Touchscreen Displays.
- Zum Verlassen des „Service“ Menüs: Drücken Sie den Reiter „Service“.

2

- **Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter, nehmen Sie die Abtropfbehälter heraus und leeren Sie diese, füllen Sie den Wasserbehälter auf.**

3

- **Öffnen Sie den Deckel der Kaffeepulverklappe.**
- Ziehen Sie den Kaffeepulverschacht heraus.
- Reinigen Sie den Kaffeepulverschacht. Sie können ihn mit dem Pinsel des Dosierlöffels (20) reinigen oder unter fließendes Wasser halten. Achten Sie darauf, ihn gut abzutrocknen. Er muss trocken sein, wenn er wieder eingesetzt wird.

4

- **Setzen Sie den Schacht wieder ein, ohne den Deckel zu verschließen.**

5

- **Legen Sie das Reinigungstab in den Schacht.**
- Schließen Sie den Deckel des Kaffeepulverschachts wieder. Es ist wichtig, das Programm vollständig auszuführen. Der Schacht ist verriegelt.
- Drücken Sie **OK**.

6

- **Stellen Sie einen Behälter mit mindestens 0,6 l Fassungsvermögen unter den Kaffeeauslauf und Drücken Sie OK.**
- Befolgen Sie die Anweisungen auf dem farbigen Touchscreen Display. Sobald der Reinigungszyklus beendet ist, leeren Sie den Behälter und setzen Sie ihn unter den Kaffeeauslauf. Geben Sie Wasser in den Behälter. Sobald die zweite Spülung beendet ist, leeren Sie den Behälter und die Abtropfbehälter.

Achtung: Achten Sie darauf, das Reinigungsprogramm vollständig auszuführen.
Wenn das Reinigungsprogramm durch einen Stromausfall oder eine unbeabsichtigte Abschaltung der Maschine unterbrochen wird, muss es erneut gestartet werden und fängt wieder von vorne an. In diesem Fall müssen Sie einen neuen Reinigungstab verwenden. Das Programm muss komplett neu gestartet werden, um den Wasserkreislauf zu spülen und die gesundheitsschädlichen Spuren des Reinigungsprodukts zu entfernen.

■ Automatisches Entkalkungsprogramm für den Dampfkreislauf

Das Gerät zeigt eine Meldung, wenn das Entkalkungsprogramm durchgeführt werden muss. Die Häufigkeit der Durchführung dieses Programms hängt von der Qualität des benutzten Wassers ab (je mehr Kalk das Wasser enthält, desto regelmäßiger muss das Gerät entkalkt werden) und davon, ob Sie einen Filter „Claris Aqua Filter System“ verwenden oder nicht. Für die Durchführung des Entkalkungsprogramms benötigen Sie einen Behälter, der mindestens 0,6 l fasst und der unter den Kaffeeauslauf und die Dampfdüse gestellt werden kann, sowie ein Päckchen KRUPS-Entkalker (F 054 - ein Päckchen (40 g) ist im Welcome Pack enthalten). Das automatische Entkalkungsprogramm besteht aus 3 Phasen: einem Entkalkungszyklus und zwei Spülzyklen. Das Programm dauert 22 Minuten.

Achtung: Sie müssen das Entkalkungsprogramm nicht unbedingt sofort ausführen, wenn das Gerät Sie dazu auffordert. Sie sollten es aber innerhalb kurzer Zeit durchführen. Verwenden Sie nur den Krups-Entkalker(F054) aus dem WelcomePack, denn die Garantie gilt nicht für Sachschäden, die durch die Verwendung von Produkten anderer Marken hervorgerufen werden. Die Entkalkerpäckchen sind in Ihrem Krups-Kundendienstzentrum erhältlich.

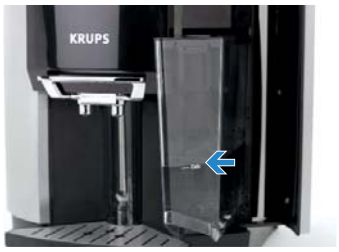
Achtung: Um die Garantiebedingungen einzuhalten, muss der Entkalkungszyklus durchgeführt werden, wenn das Gerät Sie auffordert, ihn nicht mehr aufzuschieben.

1

- **Bestätigen Sie den Start des Programms, wenn Sie dazu aufgefordert werden.**
- Leeren Sie den Kaffeesatzbehälter.
  Nehmen Sie die Abtropfbehälter ab und leeren Sie sie.

2

- **Nehmen Sie den Wasserbehälter ab.**
- Wenn Sie die Filterpatrone von Krups Claris Aqua Filter System verwenden, nehmen Sie sie vor dem Entkalkungsvorgang heraus.
- Leeren Sie den Wasserbehälter und füllen Sie ihn bis zur Markierung „Calc“ mit Wasser.
- Füllen Sie den Entkalker in den Wasserbehälter und setzen Sie ihn anschließend wieder ein.
- Verwenden Sie einen großen Löffel mit langem Stiel, um das Wasser des Behälters zu mischen oder ziehen Sie den Wasserbehälter heraus und schütteln Sie ihn vorsichtig hin und her, bis der Entkalker vollständig aufgelöst ist.



3	▪ **Stellen Sie einen Behälter mit mindestens 0,6 l Fassungsvermögen unter den Kaffeeauslauf und Drücken Sie OK.** ▪ Die Entkalkungsphase beginnt.	
4	▪ **Am Ende des Entkalkungsvorgangs: Leeren Sie den Behälter und stellen Sie ihn wieder an seinen Platz. Leeren Sie anschließend den Wasserbehälter, spülen Sie ihn gut aus und füllen Sie ihn auf.** ▪ Die erste Spülung beginnt.	
5	▪ **Ende der ersten Spülung: Leeren Sie den Behälter und setzen Sie ihn wieder ein.**	
6	▪ **Ende der zweiten Spülphase und der Entkalkungsphase des Dampfkreislaufes.** ▪ Die Düse kehrt in ihren Reinigungsbehälter zurück. ▪ Setzen Sie vorher gegebenenfalls den Filter Claris Aqua Filter System wieder ein. ▪ Leeren Sie Ihren Behälter und füllen Sie den Wasserbehälter auf, falls erforderlich.	

Achtung: **Bei den Entkalkungsprogrammen der Maschine oder dem Reinigungsprogramm des Kaffeekreislaufes kann das Wasser ziemlich stark herausspritzen. Legen Sie bei Bedarf eine Papierserviette auf den Rost des Abtropfbehälters.**

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 06/02/12 13:56 Page45

9 FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG

■ Wenn Ihre Maschine nicht richtig funktioniert, versuchen Sie zunächst, das Problem mit Hilfe dieser Liste der Funktionsstörungen zu lösen. Wenn die Funktionsstörung trotz allem weiterbesteht, wenden Sie sich an unsere Hotline (siehe Kapitel 3.2).

PROBLEM FUNKTIONSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
Die Maschine zeigt einen Defekt an, die Software „hängt“ oder Ihre Maschine weist eine Funktionsstörung auf.	▪ Softwareproblem.	▪ Die Maschine ausschalten und den Netzstecker herausziehen, die Filterpatrone herausnehmen, 20 Sekunden warten und die Maschine neu starten. ▪ Wenn das Problem fortbesteht, die Anzeige auf dem farbigen Touchscreen Display notieren und den KRUPS-Kundendienst anrufen.
Das Gerät schaltet sich nicht ein, nachdem auf die Ein/Aus-Taste gedrückt wurde.	▪ Stromausfall oder defekte Sicherung. ▪ Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose oder in die Maschine gesteckt oder die 230 V-Netzsteckdose ist defekt. ▪ Das Gerät ist defekt.	▪ Überprüfen Sie die Sicherungen in Ihrem Haushalt. ▪ Prüfen Sie, ob der Stecker richtig In die Steckdose gesteckt ist oder lassen Sie die Netzsteckdose reparieren. ▪ Lassen Sie das Gerät von einem qualifizierten Techniker überprüfen.
Sie haben gemahlenen Kaffee verwendet und die Maschine macht keinen Kaffee.	▪ Sie haben zu viel gemahlenen Kaffee hineingegeben oder der gemahlene Kaffee ist zu fein.	▪ Verwenden Sie eine Mischung für Espresso-Kaffeemaschinen.
Der Espresso oder der Kaffee ist nicht heiß genug.	▪ Die Temperatur des Kaffees ist zu niedrig eingestellt. ▪ Die Kaffeetasse ist kalt.	▪ Überprüfen Sie die Kaffeetemperatur im Menü Einstellungen. ▪ Programmieren Sie Ihr Kaffeegetränk mit der Funktion „Favoriten“ und erhöhen Sie die Temperatur. ▪ Wärmen Sie die Tasse an, indem Sie sie mit heißen Wasser ausspülen, bevor Sie die Kaffeezubereitung starten.
Der Kaffee ist zu dünn oder nicht stark genug.	▪ Im Kaffeebohnenbehälter ist nicht genügend Kaffee. ▪ Die zubereitete Kaffeemenge ist zu groß.	▪ Prüfen Sie, ob Kaffee im Behälter vorhanden ist und nichts die Erkennungseinheit der Präsenz blockiert. ▪ Verringern Sie die Wassermenge im Kaffee.
Der Kaffee fließt zu langsam.	▪ Die Filterpatrone ist verstopft.	▪ Eine Reinigung der Maschine starten. ▪ Die Filterpatrone entfernen/wechseln.

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:56 Page46

PROBLEM FUNKTIONSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
Der Kaffee hat zu wenig Crema.		▪ Eine Reinigung der Maschine starten (s. Kapitel 8).
Die Kaffeemühle gibt ein ungewöhnliches Geräusch von sich.	▪ Es sind Fremdkörper in die Kaffeemühle geraten.	▪ Überprüfen Sie, ob Sie den Fremdkörper mithilfe eines Gegenstands herausziehen können. Ziehen Sie den Netzstecker vor jedem Eingriff heraus. ▪ Kontaktieren Sie den KRUPS-Kundendienst.
Aus der Dampfdüse tritt kein Dampf aus.	▪ Die Düse oder die Halterung der Düse ist verstopft. ▪ Das verwendete Wasser ist für die Dampferzeugung nicht optimal.	▪ Waschen Sie die Dampfdüse von Hand aus (s. Kapitel 8), reinigen Sie jedes einzelne Teil und beseitigen Sie eventuelle Verstopfungen. ▪ Überprüfen Sie, ob die Dampfdüse richtig eingeschraubt ist. ▪ Leeren Sie den Behälter und nehmen Sie vorübergehend die Claris-Patrone heraus. ▪ Füllen Sie den Behälter mit Mineralwasser mit hohem Calcium-Gehalt (>100 mg/l) und führen Sie 5 bis 10 Dampfkreisläufe in einen Behälter durch, bis der Strahl wieder kräftig ist.
Die Menge an Milchschaum ist unzureichend.	▪ Der Dampf kommt nicht richtig heraus. ▪ Die Milch ist nicht kalt genug.	▪ Vorherigen Absatz. ▪ Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von frischer, vor kurzem geöffneter pasteurisierter Milch oder H-Milch.
Der Milchschaum ist nicht fein genug.	▪ Der Dampf kommt nicht richtig heraus. ▪ Die Milch ist nicht geeignet.	▪ Überprüfen Sie, ob die Milch frisch und kalt ist. ▪ Überprüfen Sie, ob die Milchmenge im Glas ausreichend ist. ▪ Waschen Sie die Dampfdüse von Hand aus (s. Kapitel 8), reinigen Sie jedes einzelne Teil und beseitigen Sie eventuelle Verstopfungen. ▪ Überprüfen Sie, ob die Dampfdüse richtig eingeschraubt ist. ▪ Wir empfehlen Ihnen die Verwendung von frischer, vor kurzem geöffneter pasteurisierter Milch oder H-Milch.

PROBLEM FUNKTIONSSTÖRUNG	MÖGLICHE URSACHEN	BEHEBUNG
Die Düse wird nicht richtig gereinigt.	▪ Zuwenig Reinigungsflüssigkeit. ▪ Die Milch ist nicht geeignet.	▪ Überprüfen Sie, ob Ihr Kaffeegetränk während des Aufheizens oder Aufschäumens kocht. In diesem Fall muss die Aufheiz- und/oder Aufschäumzeit herabgesetzt werden. ▪ Überprüfen Sie, ob das Reinigungsfläschchen nicht leer ist. ▪ Nehmen Sie eine manuelle Reinigung vor. ▪ Wir raten Ihnen, kalte Milch zu verwenden.
Nachdem Sie den Wasserbehälter aufgefüllt haben, bleibt die Warnmeldung am farbigen Touchscreen Display angezeigt.	▪ Der Wasserbehälter ist nicht richtig eingesetzt. ▪ Der Schwimmer am Boden des Behälters kann sich nicht frei bewegen. ▪ Der Wasserbehälter ist verkalkt.	▪ Den Schwimmer überprüfen und gegebenenfalls befreien. ▪ Den Wasserbehälter entnehmen und wieder einsetzen, dabei den Widerstand überwinden. ▪ Den Wasserbehälter unter fließendem Wasser spülen und gegebenenfalls eine Entkalkung durchführen.
Nachdem Sie der Abtropfbehälter geleert haben, wird weiterhin die Warnmeldung am farbigen Touchscreen Display angezeigt.	▪ Der Überlaufsensor ist verschmutzt.	▪ Die Überlaufsensoren hinter dem Abtropfbehälter reinigen und trocknen.
Nachdem Sie den Kaffeesatzbehälter geleert haben, wird weiterhin die Warnmeldung am farbigen Touchscreen Display angezeigt.	▪ Der Kaffeesatzauffang ist nicht richtig eingesetzt. ▪ Der Kaffeesatzauffang wurde zu schnell wieder eingesetzt.	▪ Den Kaffeesatzauffang wieder richtig einsetzen. ▪ Im Allgemeinen mindestens 8 Sekunden warten, bevor der leere Behälter wieder eingebaut wird.
Während eines Zyklus kam es zu einem Stromausfall.		▪ Das Gerät setzt sich beim erneuten Einschalten automatisch zurück.
Unter dem Gerät befindet sich Wasser.	▪ Der Abtropfbehälter ist nicht richtig eingesetzt oder läuft über.	▪ Überprüfen Sie, ob der Abtropfbehälter richtig eingesetzt wurde und leeren Sie ihn, falls nötig.

Hinweis: Viele Probleme des Programms lassen sich lösen, indem der Netzstecker eine Minute lang herausgezogen und wieder eingesteckt wird.

Gefahr: Nur ein qualifizierter Techniker darf Reparaturen am Netzkabel vornehmen und am 230-V-Stromnetz arbeiten. Bei Nichtbeachtung dieser Vorschrift besteht Lebensgefahr aufgrund von Stromschlag! Verwenden Sie keine Geräte, die sichtbare Beschädigungen aufweisen!

IFU_DE_KR_COFFEEMAKER_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:56 Page48

10 TECHNISCHE DATEN

Spannung:	220-240V / 50 Hz	**Gewicht EA9000:**	11,5 kg
Leistung:	Bei Betrieb: 1450 W	**Kaffeesatzbehälter**	
Energieverbrauch:	Im Stand-by-Modus: 0 W	**Kleiner Abtropfbehälter**	
Wasserbehälter:	1,7 l	**Großer Abtropfbehälter**	
Kaffeebohnenbehälter:	280 g	**Kabellänge**	
Pumpendruck:	15 bar	**Fassungsvermögen Kaffeepulverschacht**	1 Löffel oder 6 Gramm
Abmessungen (H*B*T):	38,5*29,5*39,5 cm		

11 TRANSPORT

- Bewahren Sie die Originalverpackung für den Transport des Geräts auf.
  Denken Sie vor dem Transport oder Umlegen des Geräts daran, den Kaffeesatzbehälter, den Kaffeebohnenbehälter, die Flasche mit Reinigungsflüssigkeit, den Wasserbehälter und die Abtropfbehälter zu entleeren, um zu vermeiden, dass Wasser, Reinigungs- oder Entkalkungsmittel ausläuft.

Achtung: Wenn das Gerät beim Transport aus der Verpackung fällt, sollte es zu einem Kundendienstzentrum gebracht werden, um es überprüfen zu lassen und somit jegliche Brandgefahr oder andere Gefahr in Zusammenhang mit Strom zu vermeiden.

12 ENTSORGUNG

- Das auf dem Gerät oder auf der Verpackung vorhandene Symbol zeigt an, dass das Produkt in keinem Fall als Haushaltsmüll behandelt werden darf. Es muss daher bei einer Müllsammelstelle abgegeben werden, die mit dem Recyceln von elektrischen und elektronischen Geräten beauftragt ist. Durch eine korrekte Trennung und Entsorgung Ihrer Geräte an deren Lebensende tragen Sie dazu bei, die natürlichen Ressourcen zu schützen und umwelt- und gesundheitsschädliche Folgen für den Menschen zu vermeiden. Weitere Auskünfte zum nächsten Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrem Händler.

Hinweis: Denken Sie an den Schutz der Umwelt!
Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:47 Page1

KRUPS

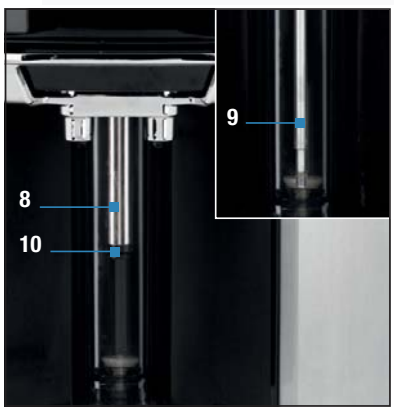
ESPRESSO AUTOMATIC

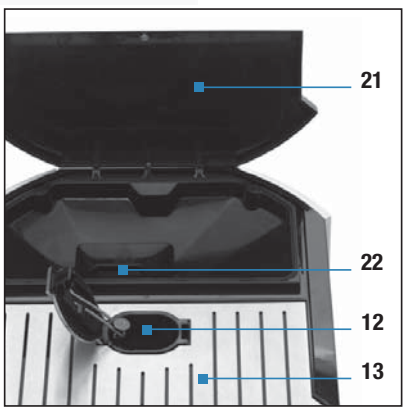
SERIE EA9000

WWW.KRUPS.COM

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:47 Page2

1
3
2
19
20
18
15
14
16
23
5
4
11
7
6
17
20
KRUPS
Calc


9
8
10


21
22
12
13

7

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:47 Page4

BIENVENUE

Chère Cliente, cher Client,

Nous vous félicitons pour l'achat de votre **Espresso Automatic Serie EA9000**. Votre machine vous donne la possibilité de préparer des boissons très variées, des espressos, cafés ou boissons lactées de façon totalement automatique. Elle a été conçue pour vous permettre de savourer à la maison la même qualité qu'au restaurant, quel que soit le moment dans la journée ou dans la semaine où vous le préparerez. Vous en apprécierez aussi bien la qualité du résultat en tasse que la grande facilité d'utilisation.

Grâce à son Compact Thermoblock System avec chambre de percolation intégrée, sa pompe 15 bars et parce qu'elle travaille soit à partir de café en grains fraîchement moulus juste avant extraction soit à partir de moulu via une trappe, votre machine vous permettra d'obtenir des ristrettos, espressos, et cafés chauds dès la première tasse avec un maximum d'arômes et recouverts d'une crème couleur chamois.

Grâce à son système exclusif et breveté de préparation automatique de boissons lactées, vous préparerez très facilement cappuccino et caffe latte réussis sans compromis : chaud, avec « effet trois couches » et avec une mousse dense et onctueuse. Ses programmes de rinçage et de nettoyage automatiques de la buse vapeur permettent une hygiène sans contrainte, au service d'une performance immuable tasse après tasse.

Grâce à la fonction eau chaude, vous pourrez préparer thés et autres boissons instantanées.

Toutes ces boissons sont personnalisables à l'aide du menu « Favoris ». Vous pouvez agir sur le volume, les proportions, l'intensité et la température de vos boissons.

L'écran tactile couleur vous permet à cet égard, une navigation ergonomique et confortable. Il vous guidera sur l'ensemble des étapes, de la préparation de votre boisson aux opérations de maintenance.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir avec votre machine Krups.

L'équipe Krups

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:47 Page5

QUELQUES CONSEILS D'EXPERT

Pour obtenir les meilleurs résultats de votre machine, permettez-nous de vous rappeler ces quelques conseils :

- La qualité de l'eau influe fortement sur la qualité des arômes. Le calcaire et le chlore peuvent altérer le goût de votre café. Nous vous recommandons d'utiliser la cartouche Claris Aqua Filter System ou de l'eau faiblement minéralisée afin de préserver tous les arômes de votre café.

- Pour la préparation des recettes ristretto, espresso et café nous vous préconisons d'utiliser des tasses en porcelaine en forme de tulipe préalablement préchauffées (en les passant sous l'eau chaude par exemple) et dont la taille est adaptée à la quantité que vous souhaitez. Pour vos recettes cappuccino, caffe latte et lait chaud, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verre épais, afin d'avoir un résultat esthétique, précis et gourmand.

- Les grains de café torréfiés peuvent perdre de leur arôme s'ils ne sont pas protégés. Nous vous conseillons d'utiliser la quantité de grains équivalente à votre consommation pour les 4-5 jours à venir. La machine détectant automatiquement le manque de grains, vous êtes assuré de toujours avoir suffisamment de grains pour vos préparations à base de café. La qualité du café en grains étant subjective et variée, nous pouvons néanmoins vous recommander d'utiliser de l'arabica plutôt que du robusta. Après certainement plusieurs essais, vous trouverez le type de mélange et de torréfaction du café en grains correspondant à vos goûts. Enfin, nous souhaitons retenir votre attention au sujet des grains huileux et caramélisés que vous devez proscrire, ceux-ci pouvant endommager la machine.

- La qualité et la finesse du broyage du grain influent sur la force des arômes et la qualité de la crème. Plus elle est fine, plus la crème sera onctueuse. Elle doit par ailleurs être adaptée à la boisson que vous souhaitez : fin pour le ristretto et l'espresso, plus grossière pour le café. Pour votre confort, la machine réalise cette opération automatiquement.

- Grâce à la trappe et la cuillère à mouture, vous pourrez choisir de déguster une boisson différemment. La mouture permet de varier les arômes et les forces de café selon vos envies. Elle se conserve idéalement au réfrigérateur dans un sachet bien hermetiquement fermé.

- Vous pouvez utiliser du lait pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur (7°C). L'utilisation de laits spéciaux (microfiltrés, crus, fermentés, enrichis...) peut donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de qualité de mousse. Nous vous conseillons cependant d'utiliser du lait froid et récemment ouvert pour les recettes préprogrammées.

Fabricant
SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
France

La durée de la garantie de cet appareil est de 2 ans et/ou 8.000 cycles avec un maximum de 4000 cycles par an. Veuillez vous reporter au document de garanties pour plus de détails sur les autres conditions de garantie dans votre pays.

Ce produit est destiné à un usage domestique seulement et ne convient pas à une utilisation professionnelle ou commerciale. Toute autre utilisation autre que domestique annule la garantie.

La garantie ne couvre pas les dommages et détériorations provenant d'une mauvaise utilisation, de réparations effectuées par des personnes non habilitées ou encore du non respect du mode d'emploi. La garantie ne sera pas assurée si toutes les opérations ou instructions d'entretien ne sont pas respectées ; si des produits de nettoyage ou de détartrage non conformes aux spécifications d'origine KRUPS sont utilisés. La garantie ne s'applique pas dans le cas où la cartouche filtrante Claris Aqua Filter System n'est pas utilisée selon les instructions KRUPS. L'usure normale des pièces (meules de broyage, valves, joints) est exempte de la garantie ainsi que les dommages causés par des objets extérieurs dans le broyeur à café (par exemple : bois, cailloux, plastiques, pièces...).

⚠ **Attention : N'utilisez pour cette machine que des accessoires Krups pour conserver la garantie.**

ACCESSOIRES (vendus séparément) Photos non contractuelles

F 088
Cartouche
Claris - Aqua
Filter System
(1 cartouche
fournie)

XS 9000
(2 flacons de liquide
de nettoyage buse
vapeur)

F 054
Poudre de
détartrage
(1 sachet
fourni)

XS 3000
Tablette de
10 pastilles
de nettoyage
(2 pastilles
fournies)

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:47 Page7

SOMMAIRE

1 INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI 6
1.1 Guide des symboles du mode d'emploi 6
1.2 Consignes de sécurité 6
1.3 Utilisation conforme 8
1.4 Produits fournis avec votre machine 9
1.5 Contrôle usine 9

2 VUE D'ENSEMBLE 10
2.1 Descriptif de l'appareil 10
2.2 Présentation des différents symboles 12
2.3 Principales manipulations de l'appareil 12

3 MISE EN SERVICE 16
INSTALLATION DE L'APPAREIL 16
3.1 Avant la première utilisation 16
3.2 Réglages initiaux 17
3.3 Réalisation des réglages 17

4 PRÉPARATION DES BOISSONS 21
4.1 Information sur les recettes 21
4.2 Préparation des boissons café à base de café en grains 22
4.3 Préparation des boissons café à base de café moulu 25
4.4 Préparation des autres boissons : lait chaud avec ou sans mousse et eau chaude 27

5 MENU « FAVORIS » 30

6 RÉGLAGES 33

7 INFO 34

8 ENTRETIEN ET NETTOYAGE 36
8.1 Menu entretien 36
8.2 Programmes automatiques de nettoyage machine 41

9 PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES 45

10 DONNÉES TECHNIQUES 48

11 TRANSPORT 48

12 ÉLIMINATION 48

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise page 1 16/02/12 13:47 Page6

1 INFORMATIONS IMPORTANTES SUR LE PRODUIT ET LE MODE D'EMPLOI

■ Vous trouverez dans ce manuel toutes les informations importantes concernant la mise en service, l'utilisation et l'entretien de votre machine à café/espresso automatique. Figurent également dans ce mode d'emploi d'importantes consignes de sécurité. Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de l'appareil et conservez-le : une utilisation non conforme dégagerait Krups de toute responsabilité.

1.1 Guide des symboles du mode d'emploi

■ Symboles et mots associés utilisés dans ce mode d'emploi.

SYMBOLE	MOT ASSOCIÉ	SIGNIFICATION
⚠	Danger	Mise en garde contre des risques de blessures corporelles graves ou mortelles. Le symbole de l'éclair met en garde contre des dangers liés à la présence de l'électricité.
⚠	Attention	Mise en garde contre la survenue éventuelle de dysfonctionnements, de dommages ou la destruction de l'appareil.
!	Important Remarque	Remarque générale concernant l'utilisation de l'appareil ou importante pour son fonctionnement.

1.2 Consignes de sécurité

! Important : Ces consignes de sécurité sont destinées à vous protéger, vous, les tiers et l'appareil. Elles doivent donc être impérativement respectées.

Conditions d'utilisation

- Ne pas immerger l'appareil. Ne pas immerger le fil ou la prise dans l'eau ou dans un autre liquide. Tout contact des pièces conductrices de l'appareil avec de l'humidité ou de l'eau peut entraîner des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité ! Cet appareil ne doit être utilisé qu'à l'intérieur et dans des locaux secs.
- En cas de changement de température de l'air ambiant du froid au chaud, patientez quelques heures avant de mettre en marche votre appareil afin qu'il ne soit pas endommagé par l'eau de condensation.
- Évitez de placer l'appareil à la lumière directe du soleil, dans un endroit exposé à la chaleur, au froid, au gel ou à l'humidité.
- Veillez à ne pas poser l'appareil sur une surface chaude telle qu'une plaque chauffante ou à proximité d'une flamme nue, afin d'éviter tout risque d'incendie ou d'autres dommages !

- Tenez l'appareil hors de portée des enfants.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- En cas d'ingestion d'un des produits fournis avec la machine, prévenez immédiatement votre médecin et/ou le centre anti-poison.

Alimentation électrique

Danger : Le non-respect de ces consignes peut entraîner des blessures mortelles liées à l'électricité !

- Vérifiez que la tension d'alimentation indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique. Branchez l'appareil uniquement sur une prise secteur reliée à la terre.
- Assurez-vous que la prise secteur est facilement accessible afin de pouvoir facilement débrancher la fiche en cas de dysfonctionnement ou par exemple lors d'un orage.
  Pour la sécurité de votre appareil, retirez la prise secteur en cas d'orage. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation pour retirer la prise secteur.
- Retirez immédiatement la prise secteur si vous constatez une anomalie quelconque pendant le fonctionnement ou si la percolation ne se déroule pas correctement.
  Débranchez l'appareil dès que vous cessez de l'utiliser pendant une longue période et lorsque vous le nettoyez.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le câble d'alimentation ou la fiche sont endommagés, faites obligatoirement remplacer le câble d'alimentation par un centre agréé KRUPS.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne laissez pas votre main ou le câble d'alimentation sur les parties chaudes de l'appareil.
- L'emploi de prises multiples ou de rallonges est déconseillé.
- Toute erreur de branchement annule la garantie.

Appareil

- Ne mettez pas d'eau dans le réservoir à café en grains et/ou sous la trappe à mouture.
- Excepté pour le nettoyage et le détartrage selon les procédures du mode d'emploi de l'appareil, toute intervention sur l'appareil doit être effectuée par un centre agréé KRUPS.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et consommables agréés KRUPS car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.
- Débranchez l'appareil lorsque vous quittez la pièce ou la maison pour une période prolongée.
- N'ouvrez jamais l'appareil. Attention, danger de mort dû au courant électrique ! Toute ouverture non autorisée de l'appareil annule la garantie. N'utilisez pas l'appareil s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a subi un dommage. Dans un tel cas, il est conseillé de faire examiner l'appareil par un centre agréé KRUPS (consultez la liste dans le livret Service KRUPS).

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:47 Page8

- Pour des raisons de sécurité et d'homologation, toute transformation ou modification de l'appareil, réalisée à titre individuel, est interdite car seuls les appareils testés sont homologués et le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage.
- Lors de la production de vapeur pour la réalisation d'un cappuccino, d'un lait chaud ou d'une eau chaude, ne bloquez pas le mécanisme d'avancement, de descente, de remontée ou de recul de la buse vapeur. Dans un tel cas, le fabricant décline toute responsabilité en cas de dommage et toute dégradation de l'appareil ne sera pas couverte au titre de la garantie.
- Pour des raisons de sécurité, lors de la production de vapeur pour la réalisation d'un cappuccino, d'un lait chaud ou d'une eau chaude, prenez garde à ne pas placer une main sous la sortie de la buse vapeur.
- La buse vapeur peut être chaude, prenez garde à ne pas la manipuler pendant ou juste après une préparation.
- Ne pas mettre la main ou tout autre obstacle pouvant gêner le déplacement de la buse.
- Risques de pincements et de brûlures si vous ne mettez pas de tasse ou si vous la mettez mal.
- Ne mettez jamais autre chose que du café moulu ou la pastille de nettoyage dans la trappe prévue à cet effet, ne placez pas plus de mouture que la dose maximale autorisée (1 cuillère). Dans un tel cas toute dégradation de l'appareil ne sera pas couverte au titre de la garantie.

Utilisation et Entretien

- En cas de dysfonctionnement ou de mauvais état de marche, vérifiez l'appareil et essayez de résoudre le problème (voir chapitre 9 : Problèmes et actions correctives) ou faites réparer l'appareil si le dysfonctionnement persiste.
- Reportez-vous toujours aux instructions pour le détatrage/nettoyage de l'appareil. Débranchez la fiche secteur avant d'entreprendre toute opération d'entretien.
- En cas d'absence de détartrage, de nettoyage ou d'entretien régulier ou suite à la présence de corps étranger dans le broyeur ou dans la trappe à mouture, la garantie de votre appareil ne pourra être prise en compte.

1.3 Utilisation conforme

- Cette machine à café/espresso Espresso Automatic Serie EA9000 ne doit être utilisée que pour la préparation d'espresso, de café, d'eau chaude, ou pour faire mousser du lait.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et analogues (dans la limite de 4000 cycles par an) telles que :
  - des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels ;
  - des fermes ;
  - l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiels ;
  - des environnements du type chambres d'hôtes.
- Cette machine à café/espresso Espresso Automatic Serie EA9000 n'est pas conçue pour une utilisation commerciale ou professionnelle. Une utilisation autre que celle décrite dans le présent manuel n'est pas conforme aux prescriptions et peut engendrer des blessures corporelles et des dommages matériels ainsi que la détérioration ou la destruction de l'appareil (voir chapitre 1.2 « Consignes de sécurité »).

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:47 Page9

1.4 Produits fournis avec votre machine

■ Vérifiez les produits fournis avec votre machine. S'il manque une pièce, contactez directement notre hotline (voir 3.2 : Réglages initiaux).

Pièces fournies :

- Espresso Automatic Serie EA9000
- 2 flacons de liquide de nettoyage de la buse vapeur
- 2 pastilles de nettoyage
- 1 sachet de détartrant
- Cartouche Claris – Aqua Filter System avec accessoire de vissage
- 2 tasses à cappuccino
- Cuillère à mouture avec pinceau intégré
- 1 bâtonnet de détermination de la dureté de l'eau
- Mode d'emploi
- Répertoire des centres de Service Après-Vente Krups
- Documents de garantie
- 1 cordon d'alimentation
- 1 épingle

1.5 Contrôle usine

■ Votre appareil a été vérifié et testé avant de quitter l'usine de fabrication. Malgré toute l'attention portée au nettoyage, il est néanmoins possible que vous trouviez des résidus de café dans le moulin à café et/ou des gouttes de café sur la grille du bac récolte-goutte. Nous vous remercions de votre compréhension. Nous vous conseillons également de faire un ou plusieurs rinçage avant la première utilisation ou après plusieurs jours sans utilisation.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise page 1 16/02/12 13:48 Page10

2 VUE D'ENSEMBLE

2.1 Descriptif de l'appareil

■ La page dépliante représente une photo de l'appareil. Dépliez cette page. Les différents éléments de commande de l'appareil sont mentionnés ci-dessous ainsi qu'une brève description de ceux-ci :

N°	IDENTIFICATION	FONCTION
1	Bouton ON/OFF	Mise sous et hors tension de l'appareil.
2	Bouton mouture	Permet l'accès à la fonction mouture de la machine, au déverrouillage de la trappe mouture.
3	Écran tactile couleur	Permet l'accès aux recettes et aux autres fonctions de la machine.
4	Réservoir d'eau + couvercle amovible	Contient l'eau destinée à préparer les recettes, nettoyages et rinçages.
5	Collecteur de marc de café	Reçoit la mouture usagée.
6	Petit bac récolte-goutte et sa grille : à enlever pour mettre des tasses hautes	Permet de récupérer l'eau ou le café qui s'écoulerait de l'appareil pendant / après les préparations. On peut le retirer pour utiliser des tasses plus hautes (grandes recettes, caffe latte notamment).
7	Grand bac récolte-goutte avec lames de détection	Permet de récupérer l'eau qui s'écoule de l'appareil (purge Thermoblock et système hydraulique) ou celle venant du petit bac récolte-goutte.
8	Buse vapeur / eau chaude	Production de vapeur pour chauffer ou faire mousser le lait. Ou Production d'eau chaude.
9	Tube vapeur / eau chaude	
10	Embout de la buse vapeur	
11	Bac de nettoyage de la buse vapeur	Permet les programmes automatiques de rinçage et de nettoyage de la buse lait.
12	Trappe à mouture	Reçoit la mouture de café. Reçoit la pastille de nettoyage au cours du programme de nettoyage automatique.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise page 1 16/02/12 13:48 Page11

N°	IDENTIFICATION	FONCTION
13	Repose tasse	Permet de poser et de préchauffer des tasses.
14	Porte droite	Permet d'accéder au réservoir d'eau.
15	Porte gauche	Permet d'accéder au flacon de liquide de nettoyage, à la cuillère/pinceau mouture et au collecteur de marc de café.
16	buses café et poignée réglable en hauteur	Ecoulement de la recette café préparée.
17	Cordon	Permet d'alimenter la machine (amovible).
18	Flacon liquide de nettoyage	Contient le produit nécessaire au nettoyage automatique de la buse vapeur.
19	Tiroir flacon liquide de nettoyage	Maintien le flacon de nettoyage (vissage).
20	Cuillère mouture avec pinceau intégré	Permet de doser la quantité de mouture nécessaire à la préparation d'un café moulu. Le pinceau permet de nettoyer la trappe mouture des poussières de mouture de café.
21	Couvercle amovible bac à grains	Referme le bac à grains. (Il suffit d'ouvrir légèrement le couvercle amovible à l'aide des encoches sur le coté du bac à grains. Ensuite, l'ouverture est assistée.)
22	Réservoir à café en grains	Reçoit les grains de café et est équipé d'une détection automatique.
23	Eclairage tasse par LED	Permet d'éclairer votre boisson pendant sa préparation.

2.2 Présentation des différents symboles

■ Le tableau ci-dessous récapitule l'ensemble des symboles liés à l'écran :

OK	Permet de valider l'étape.
↩	Permet de revenir à l'étape précédente.
∧ ∨	Permet de faire défiler les différents éléments.
−	Permet de remonter la buse vapeur dans certains menus.
+	Permet de baisser la buse vapeur dans certains menus.
« »	Permet d'aller à l'étape suivante ou d'arrêter une préparation en cours. Par exemple lors d'un cycle de cappuccino de passer de la phase de moussage à la phase café en cours de recette ou d'interrompre la phase café en fin de recette.
□	Permet d'arrêter le cycle lors de la préparation.

2.3 Principales manipulations de l'appareil

■ Allumer ou éteindre l'appareil

Appuyez sur le bouton on / off.

■ Mettre du grain

Ouvrez le couvercle du bac à grains.
Mettez le café en grains.
Fermez le couvercle du bac à grains.

▪ Mettez du café en grains dans le réservoir d'une capacité d'environ 250g.

- **La machine demande de remplir le réservoir à grains, pourtant il reste des grains :** certains types de café peuvent perturber les capteurs de présence optique ; il est nécessaire d'agiter les grains à la main afin de rendre la fonction de nouveau opérationnelle.

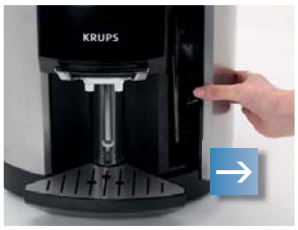
- **La machine détecte des grains, mais le résultat en tasse est très/trop léger :** certains grains (notamment trop gros ou trop gras) perturbent la descente dans le broyeur. Il est nécessaire d'aider la descente à la main et/ou de changer de type café en grains.

- **La machine ne détecte pas l'absence de grains :** il faut vérifier si un grain n'obture pas les capteurs optiques. La fonction n'est plus opérationnelle.

Attention : Ne mettez jamais du café moulu ou de l'eau dans le réservoir à grains. Assurez vous qu'aucun corps étranger (petit caillou, bois dur…) ne pénétre dans le réservoir à grains car cela risquerait d'endommager le broyeur (exclusion de la garantie).

Danger : Tout contact des pièces conductrices de l'appareil avec l'eau peut entraîner des blessures mortelles liées à l'électricité !

Mettre de l'eau



Ouvrez la porte de droite.

Soulevez
et tirez le réservoir.

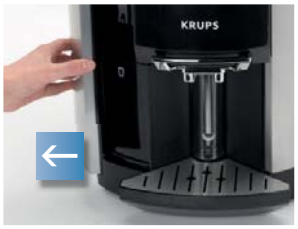
Remplissez le réservoir.
Remettez le réservoir.
Fermez la porte.

- **La machine demande de remplir le réservoir d'eau pourtant il reste de l'eau :** attention la machine intègre un système de gestion de niveau d'eau adapté à la recette demandée. Il est donc normal de ne pas toujours avoir le même niveau d'eau dans le réservoir lors de la demande de remplissage.

- **La machine ne détecte pas mon réservoir :** veuillez vérifier que le réservoir est bien mis jusqu'au fond (passez le point dur).

Attention : Ne mettez que de l'eau dans le réservoir !

Vider le collecteur de marc de café



Ouvrez la porte de gauche.

Retirez le collecteur de marc café.
Videz le marc usagé.
Remettez le collecteur de marc café.

- Ouvrez la porte de gauche (15). Retirez le collecteur de marc de café (5). Videz-le et nettoyez-le avant de le remettre en place.

Attention : Ne pas le mettre au lave vaisselle.

Vider les bacs récolte-goutte

Retirez le petit bac récolte-goutte.

Videz le petit bac récolte-goutte.

Retirez le grand bac récolte-goutte.

Videz le grand bac récolte-goutte.
Essuyez les lames.

Replacez le grand et le petit bac récolte-goutte.

Votre machine est équipée de 2 bacs récolte-goutte (6 et 7).

- Le petit bac récolte-goutte permet de récupérer les gouttes des buses café mais il peut être enlevé pour permettre des préparations avec des grandes tasses.
- Le grand bac récolte-goutte récupère l'eau usagée ainsi que le trop plein du petit bac récolte-goutte.
- Le grand bac récolte-goutte est équipé d'un capteur de détection de trop plein.
- Lorsque le vidage est nécessaire, la demande est faite par l'écran.
- Le couvercle équipant ce bac est nécessaire pour éviter la condensation trop importante et les écoulements d'eau.

Attention : Le couvercle et la grille peuvent tomber lors du vidage.

- Si le bac est sale, nettoyez-le en le passant sous l'eau. Si les lames métalliques sont sales, nettoyez-les en frottant sous l'eau. Essuyez bien les lames avant la remise en place dans la machine.
- Les bacs récolte-goutte seront séparés lors du vidage. On veillera à limiter le renversement d'eau sur les lames métalliques situées à l'extrémité du bac récolte-goutte.
- Si la machine vous demande de vider le bac récolte-goutte alors que celui-ci est vide, vérifiez que les lames à l'arrière du bac récolte-goutte sont propres et correctement séchées.

Réglage de la hauteur des buses café

En cas d'utilisation grande tasse : verre de caffe latte sans le petit bac récolte-goutte

Votre machine est livrée avec deux tasses (pour cappuccino et caffe latte).

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise page 1 16/02/12 13:48 Page16

3 MISE EN SERVICE

Danger : Branchez l'appareil à une prise secteur de 230V, reliée à la terre. Dans le cas contraire, vous vous exposez à des blessures mortelles en raison de la présence d'électricité ! Respectez les consignes de sécurité (Voir point « Consignes de sécurité »).

INSTALLATION DE L'APPAREIL

- Placez votre machine sur une surface stable et plane. Assurez-vous que l'endroit choisi est suffisamment aéré car l'appareil dégage de la chaleur. Veuillez ne pas poser l'appareil sur des matières telles que le marbre. Retirer les films qui protègent l'afficheur et les grilles.

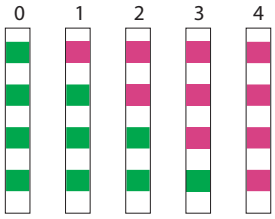
3.1 Avant la première utilisation

- Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, déterminez la dureté de votre eau afin de pouvoir adapter l'appareil à la dureté constatée. Vous veillerez à également effectuer cette opération lorsque vous utiliserez votre machine dans un lieu dont la dureté de l'eau est différente ou si vous constatez un changement de la dureté de votre eau. Pour connaitre la dureté de l'eau, utilisez le bâtonnet livré avec votre machine ou adressez-vous à votre compagnie des eaux.

Mesure de la dureté de l'eau

- Remplissez un verre d'eau et plongez-y le bâtonnet 5 secondes. Attendez une minute avant de lire le niveau de dureté de l'eau. La classe de dureté constatée (de 0 à 4) vous sera demandée lors du réglage initial de la machine. Les zones rouges sur le bâtonnet indiquent le degré de dureté : la classe 0 correspond à aucune zone rouge, c'est-à-dire que votre eau est très faiblement minéralisée. Selon le nombre de zones rouges, votre eau est plus ou moins fortement minéralisée.
  Vous trouverez le détail des classes dans le tableau ci-dessous :

Degré de dureté	Classe 0	Classe 1	Classe 2	Classe 3	Classe 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Réglage de l'appareil	0	1	2	3	4



Les classes de dureté de l'eau pour le réglage initial de l'appareil (point 3.2)

- Lorsque votre machine vous présente cet écran, et que vous avez réalisé le test de dureté de l'eau, vous devez indiquer à l'aide de l'écran tactile le nombre de zone rouge et verte. Si le bâtonnet indique 2 zones rouges et 2 zones vertes, appuyez sur les deux premiers carrés rouges et sur les deux derniers carrés verts de l'écran tactile. L'écran représentera alors votre bâtonnet à l'identique.

Si vous changez de lieu de résidence ou que la qualité de votre eau évolue de façon significative, vous pouvez aussi re-paramétrer la dureté de l'eau à tout moment.

3.2 Réglages initiaux

- Lors de la première utilisation de la machine, il vous est demandé d'effectuer divers réglages. Suivez les indications qui s'affichent à l'écran. L'objectif des paragraphes qui suivent est de vous donner quelques repères visuels.

3.3 Réalisation des réglages

- Mettez l'appareil sous tension en appuyant sur la touche On/Off (1). Un message de bienvenue apparait à l'écran, puis le menu de réglage « Langues ». Après chaque sélection, il vous sera alors possible de revenir en arrière grâce au symbole . Effectuez les autres réglages en suivant les indications à l'écran.

L'appareil va également vous demander de régler les paramètres suivants :

LANGUE	
▪ Votre machine possède un écran tactile. ▪ Sélectionnez une langue d'affichage en appuyant sur les flèches jusqu'à ce qu'apparaisse le « **Bonjour** » de votre choix. ▪ Appuyez sur **OK** pour valider.	

NUMÉRO DE HOTLINE DU PAYS DE RÉSIDENCE	
▪ Ce numéro est associé au pays que vous avez sélectionné. Cependant, vous pouvez le modifier, celui-ci pouvant changer au fil du temps.	

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:48 Page18

UNITÉ DE MESURE

- Vous pouvez sélectionner l'unité de mesure du volume de votre choix entre oz et ml.

DATE ET HEURE

- La bonne date doit s'afficher normalement automatiquement. En cas de besoin, vous pouvez régler le jour, le mois puis l'année grâce aux flèches ▲▼ .
- Pour le réglage de l'heure, appuyez sur le format horaire souhaité (24H ou AM/PM).

AUTO-OFF

- Vous pouvez choisir la durée après laquelle votre appareil s'éteindra automatiquement : de 15 minutes à 2 heures, par tranche de 15 minutes.
- Réglez l'arrêt automatique grâce aux flèches ◀ ▶ .
- Appuyez sur **OK** pour valider.

TEMPÉRATURE

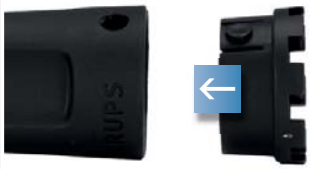
- Vous pouvez choisir le niveau de température de vos préparations, du niveau 1 (température la moins chaude) au niveau 3 (température la plus chaude).

DURETÉ DE L'EAU

- Vous devez régler votre machine en fonction de la dureté de votre eau, comprise entre 0 et 4 (cf P16 et P17).

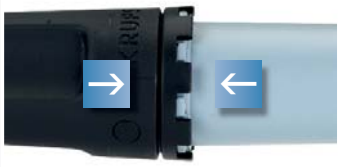
INSTALLATION FILTRE (IMMÉDIATE)

- **Installation filtre** : appuyez sur « **Maintenant** ».
- Ouvrez la porte droite de la machine et retirez le réservoir d'eau.
- Retirez la cartouche filtrante et l'accessoire de vissage de son emballage et assemblez l'accessoire de vissage, tel qu'illustré.



- Réglez le mois de mise en place de la cartouche (position 1 sur l'illustration, chiffre à gauche dans l'ouverture) en tournant la bague grise située sur l'extrémité supérieure du filtre. Le mois de remplacement de la cartouche est indiqué en position 2 de l'illustration.

- Fixez l'accessoire de vissage à la cartouche filtrante comme indiqué sur l'illustration.



- Enlevez le couvercle amovible du réservoir.
- Vissez la cartouche filtrante au fond du réservoir d'eau : placez la cartouche filtrante, vissez la cartouche et retirez l'accessoire de vissage de la cartouche filtrante.
- Remplissez le réservoir d'eau puis remettez-le dans la machine.
- Fermez la portière droite. Votre machine va remplir la cartouche filtrante.

Remarque : La cartouche filtrante nécessite d'être remplacée tous les 50 litres d'eau environ ou tous les 2 mois. Votre machine vous indique dans combien de jours ou combien de litres vous devrez procéder au remplacement de la cartouche. (cf. chapitre 7 Menu Info)

INSTALLATION FILTRE (DIFFÉRÉE)

- Appuyez sur « **Plus tard** » puis validez.
- Veuillez retirer le réservoir d'eau, à l'intérieur de la porte droite.
- Remplissez le réservoir d'eau puis remettez-le dans la machine.
- Refermez la porte droite.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise page 1 16/02/12 13:48 Page20

INSTALLATION LIQUIDE DE NETTOYAGE

- Appuyez sur « **Maintenant** » pour valider ou sur « **Plus tard** » pour différer l'opération.
- Veuillez ouvrir la porte gauche (15). Tirez le support (19) et vissez la bouteille (18) sur ce support.
- Replacez le support avec le flacon et fermez la porte.
- Ne pas visser le flacon à fond .
- Le flacon doit être positionné dans l'alignement du tiroir.

PROGRAMME AUTOMATIQUE DE NETTOYAGE DE LA BUSE

- Votre machine vous demandera de lancer ce programme.
- Pour ceci, appuyez sur « **Maintenant** ». Le cycle durera environ 5 minutes et l'écran vous affichera l'avancement du nettoyage.

PRÉCHAUFFAGE, MAINTENANCE AUTOMATIQUE, RINCAGE

- La machine débutera par le préchauffage des circuits, puis procédera à un test automatique et enfin vous proposera d'effectuer un rinçage.
- Placez un récipient sous les buses café puis appuyez sur **OUI** si souhaité. La procédure de rinçage commence et s'arrêtera automatiquement après l'écoulement de 40 ml.
- L'écran affiche ensuite le menu principal des boissons.

Remarque : Si le cycle de mise en marche initial est interrompu avant qu'il ne soit complètement terminé, il vous sera demandé d'enregistrer à nouveau certains paramètres ou de confirmer certains réglages.

Important : Assurez-vous que tous les couvercles, trappes et portes sont bien fermés et que tous les composants de la machine sont correctement installés avant de démarrer la préparation d'une boisson.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:48 Page21

4 PRÉPARATION DES BOISSONS

4.1 Information sur les recettes

- Selon les recettes choisies, votre Espresso Automatic EA9000 règlera automatiquement la quantité de café broyé ainsi que la finesse de broyage. Nous vous conseillons de prendre des tasses en porcelaine, d'une taille adaptée à la quantité désirée et idéalement préchauffée. Pour vos recettes à base de lait, nous vous recommandons d'utiliser des tasses en verres épais.

Tableau des boissons et paramètres modifiables par l'utilisateur

RECETTES CAFÉ	Nb Tasses possible	Réglages possibles Volume (ml)	Réglages possibles Force
RISTRETTO	1	20 à 35 ml (par 5 ml)	Automatique
ESPRESSO	1	40 à 70 ml (par 10 ml)	
	2 x 1	2x 40 à 70 ml (par 10 ml) **en un seul cycle**	Automatique
CAFÉ	1 2 x 1	80 à 180 ml (par 10 ml) 2x80 à 180 ml (par 10 ml) **en deux cycles**	

- Le Cappuccino se prépare en vue d'obtenir les proportions suivantes :
  1/3 lait + 1/3 café + 1/3 mousse de lait.
  Vous pouvez obtenir un volume maximum d'environ 300 ml.

- Le Caffe Latte se prépare en vue d'obtenir les proportions suivantes :
  3/5 lait + 1/5 café + 1/5 mousse de lait.
  Vous pouvez obtenir un volume maximum d'environ 260 ml.

- Le lait chaud avec mousse se prépare en vue d'obtenir les proportions suivantes :
  3/5 lait + 2/5 mousse de lait.

Lait chaud avec mousse	Volume final	Lait
Petit	180 ml	100 ml
Moyen	240 ml	150 ml
Grand	310 ml	200 ml

Eau chaude	Volume final
	De 20 ml à 250 ml

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:48 Page22

4.2 Préparation des boissons café à base de café en grains

■ Ce chapitre a pour but de vous expliquer le fonctionnement de la machine dans ses fonctionnalités à travers l'exemple de l'Espresso et du Cappuccino.

■ Espresso

1

- **Appuyez sur la touche « Espresso » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte un manque de grains lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le bac à grains (voir chapitre 2.3).
- Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le reservoir.
- Mettez la ou les tasses sous les buses café.
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse / vos tasses.

2

- **Réglages possibles**
- Votre appareil vous permet de préparer une ou deux tasses.
- Choix de la force : plus il y a de grains sélectionnés, plus la préparation sera corsée. Vous pouvez modifier cette force en utilisant les flèches située à gauche et à droite des symboles (sauf dans le cas du double espresso).
- Choix du volume : l'écran affiche le dernier volume associé à l'espresso. Vous pouvez modifier ce volume en utilisant les flèches situées au dessus et en dessous de la valeur indiquée < > .
- Appuyez sur la touche **« Lancer »** de l'écran tactile pour lancer la préparation.

3

- **Préparation d'un espresso**
- La machine se met éventuellement en préchauffage puis réalise le broyage du grain, le compactage de la mouture et enfin la percolation.
- Il est possible de régler le volume café au cours du cycle en utilisant les flèches haut et bas.
- Vous pouvez arrêter la préparation en appuyant sur le symbole **« Arrêter »** ou sur le bouton marche-arrêt (1) ou sur le bouton mouture (2).
- Enlevez la tasse lorsque l'écran indique : votre espresso est prêt.

Cappuccino

Important : pour bien réussir vos recettes « lactées » Krups :

- Les recettes proposées ont été réalisées à base de lait UHT demi-écrémé froid, sortant d'une porte de réfrigérateur (à 7°C), et servis dans les tasses fournis avec la machine ;
- Vous pouvez aussi utiliser du lait frais (récemment ouvert) pasteurisé ou UHT, écrémé, demi-écrémé ou entier, sortant du réfrigérateur. L'important est qu'il ait été récemment ouvert et qu'il soit à cette température. L'utilisation de laits spéciaux (micro filtrés, crus, fermentés, enrichis...) peuvent donner des résultats moins satisfaisants notamment en terme de quantité et de qualité de mousse ;
- Afin de garantir un résultat optimal en tasse, nous vous recommandons de respecter les proportions indiquées et d'utiliser les tasses fournis avec votre machine ;
- Si vous prenez une autre tasse que celles qui sont livrées avec le produit, veillez bien à prendre une tasse adaptée au volume de la recette (ou prenant en compte le moussage).
- Si votre lait est à température ambiante, pensez à réduire le temps de préchauffage (appuyez sur **>>** pendant la recette).

1

- **Appuyez sur la touche « Cappucino » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte un manque de grains lors de la demande de la recette, elle vous demandera de remplir le bac à grains (voir Chapitre 2.3).
- Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.

2

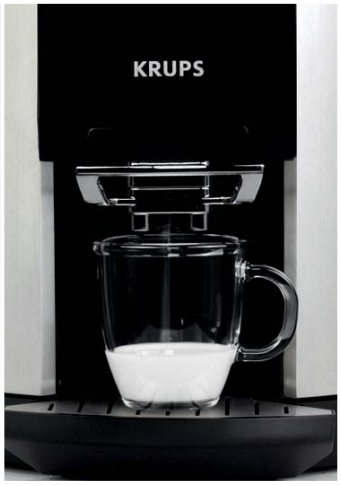
- **Choix du volume (petit / moyen / grand).**
- L'écran affiche le dernier volume global associé au cappuccino (volume de lait + volume de café + volume de mousse). Vous pouvez modifier ce choix en utilisant les flèches à gauche et à droite de la valeur indiquée (petit - moyen - grand).
- Appuyez sur la touche « **Lancer** ».

3

- **Remplissez la tasse du volume de lait indiqué.**
- Versez dans la tasse la quantité de lait indiquée à l'écran.
- Veuillez appuyer sur la touche **OK**.

4

- **Mettez la tasse sous les buses café.**
- La tasse devra être placée proche du bac de nettoyage, sous la buse vapeur, au fond de la niche.
- Veillez cependant à ne pas appuyer sur le bac de nettoyage (11) avec la tasse pour éviter son détachement.
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse. La buse vapeur descendra juste derrière les buses café. Attention la hauteur de tasse maximum est définie par les buses café, ne pas incliner la tasse pour la loger sous les buses café.
- Pour l'utilisation d'une grande tasse (ou mug), il peut être nécessaire de retirer le petit « bac récolte-goutte » (6).
- Appuyez sur la touche **OK**.



5

- **Phase de préchauffage du lait : le lait est d'abord préchauffé et pendant ce temps, les grains sont broyés en vue de la préparation du café.**
- La buse avance puis descend dans le lait.
- L'embout de la buse doit être immergé de 1 cm dans le lait pour obtenir une préparation conforme. Si ce n'est pas le cas, la tasse n'est pas adaptée au volume choisi, interrompez la préparation par le bouton « **Arrêter** » et changez de tasse.
- Si le lait utilisé est à une température initiale supérieure à 7°C, vous pouvez raccourcir la durée du préchauffage en appuyant sur « **>>** » et passer au moussage afin de ne pas « dégrader » la recette.

Attention : Attention, ne pas mettre la main ou tout autre obstacle pouvant gêner le déplacement de la buse.
Attention, risques de pincements et de brûlures si vous ne mettez pas de tasse ou si vous la mettez mal.
L'appui sur le bouton stop arrête la recette complète, donc la percolation sera annulée.
La mouture de café non utilisée sera alors éjectée.

6

- **Phase de moussage du lait : le lait est ensuite moussé en fonction de la recette choisie.**
- On peut augmenter ou diminuer le temps de moussage. (attention aux débordements).
- L'appui sur le bouton « **>>** » permet d'arrêter le moussage et de passer en préparation café.

Important : la production de vapeur ne s'arrête pas immédiatement après avoir appuyé sur la touche « **>>** » (délai de 3 à 5 sec). Appuyez sur la touche suffisamment tôt pour éviter tout débordement.

- La buse remonte et recule pour retourner dans son bac de nettoyage.

7

- **Phases d'écoulement du café.**
- La machine réalise le compactage de la mouture puis la percolation. Le volume est alors en concordance avec la recette choisie.
- Vous pouvez cependant modifier le volume café au cours du cycle.
- On peut arreter la préparation en appuyant sur le bouton « **Arrêter** ».
- Enlever la tasse lorsque l'écran indique : votre cappuccino est prêt.
- Ajoutez un peu de sucre ou de copeaux/ poudre de chocolat selon vos envies. Le sucre devra être rajouté à la fin de la préparation uniquement.

8

- **Rinçage automatique de la buse.**
- Votre buse est automatiquement rincée après chaque préparation lactée pour garantir l'hygiène de la machine.
- Il est nécessaire d'attendre que ce rinçage se termine avant de relancer une préparation.

4.3 Préparation des boissons café à base de café moulu

■ Votre Espresso Automatique EA9000 vous permet également de préparer vos boissons à partir de café moulu, soit décaféiné, soit pour la variété, soit si vous ne disposez plus de grains.

Attention : Le volume disponible sous le couvercle est la quantité maximale de mouture admissible. Veuillez ne mettre qu'une seule fois de la mouture dans la trappe par recette. Ne pas tasser la mouture à l'intérieur de la trappe. Si vous ouvrez le couvercle et le refermez sans mettre de mouture, la machine fera un autotest. Si un objet tombe dans la machine, il faut absolument la débrancher et l'emmener au centre SAV.
La trappe à mouture est vérouillée. Pour la déverouiller , appuyez sur le bouton mouture.

TOUTES DÉGRADATIONS LIÉES À L'INTRODUCTION D'UNE TROP GRANDE QUANTITÉ DE MOUTURE NE SERA PAS COUVERT AU TITRE DE LA GARANTIE.

Espresso via le « menu café moulu »

Ce chapitre a pour but de vous décrire le principe de fonctionnement des recettes en utilisant du café déjà moulu via la trappe à mouture à travers l'exemple de l'espresso. Les autres recettes sont similaires, laissez vous guider par les différents écrans affichés dans le display.

1

- **Appuyez sur le bouton mouture.**

2

- **La trappe à mouture est déverrouillée.**
- Appuyez sur la touche **« espresso »** de l'écran tactile.
- Si la machine détecte un manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.

3

- **Ouvrez le couvercle de la trappe à mouture.**
- Dans le cas ou vous constateriez de l'humidité à l'intérieur de la trappe, il est conseillé de l'essuyer.

4

- **Prenez la cuillère à mouture (20) dans la porte gauche.**

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:48 Page27

5	▪ **Introduction de la mouture.** ▪ Versez la mouture dans la trappe à mouture. ▪ Ne mettez qu'une seule cuillère de mouture par recette. ▪ Refermez le couvercle de la trappe à mouture. ▪ La trappe est ensuite verouillée par la machine.	
6	▪ **Choix du volume.** ▪ Appuyez sur la touche « **Lancer** ».	
7	▪ **Préparation du café.** ▪ La machine réalise le compactage de la mouture puis la percolation. ▪ On peut arrêter la préparation en appuyant sur le bouton « **Arrêter** ».	

4.4 Préparation des autres boissons : lait chaud avec ou sans mousse et eau chaude

■ Lait chaud avec mousse

1	▪ **Appuyez sur la touche « Lait Chaud » de l'écran tactile.** ▪ Si la machine détecte le manque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le reservoir.	
2	▪ **Choix : avec mousse ou sans mousse.** ▪ Veuillez cocher la case « **moussage** » pour obtenir de la mousse en plus du lait chaud. ▪ Lorsque l'on choisit une recette lait « sans mousse » il peut quand même y avoir une très fine couche de mousse. ▪ Veuillez appuyer sur la touche « **Lancer** » pour lancer la préparation. ▪ Choisissez le volume (petit/moyen/grand).	

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise page 1 16/02/12 13:48 Page28

3

- **Remplissez la tasse du volume de lait indiqué par l'écran et mettez-la sous les buses café.**
- La tasse devra être placée proche du bac de nettoyage, sous la buse vapeur, au fond de la niche.
- Veillez cependant à ne pas appuyer sur le bac de nettoyage (11) avec la tasse pour éviter son détachement.
- Vous pouvez abaisser et remonter la buse café en fonction de la taille de votre tasse. La buse vapeur descendra juste derrière les buses café. Attention la hauteur de tasse maximum est définie par les buses café, ne pas incliner la tasse pour la loger sous les buses café.
- Pour l'utilisation d'une grande tasse (ou mug), il peut être nécessaire de retirer le petit « bac récolte-goutte » (6).
- Appuyez sur la touche **OK**.

4

- **Phase de préchauffage du lait.**
- Phase de moussage du lait : le lait est ensuite moussé en fonction de la recette choisie.

5

- **La buse remonte et recule pour retourner dans son bac de nettoyage.**
- Enlevez la tasse lorsque l'écran indique : votre lait est prêt.
- Rinçage de la buse.
- Le rinçage de la buse est automatique. Il est impératif d'attendre qu'il se termine avant de relancer une préparation.

Eau chaude

1

- **Appuyez sur la touche « Eau chaude » de l'écran tactile.**
- Si la machine détecte le maque d'eau lors de la demande de recette, elle vous demandera de remplir le réservoir.

2

- **Choix du volume.**
- L'écran affiche le dernier volume demandé. Vous pouvez modifier ce volume en utilisant les flèches situées à gauche et à droite de la valeur indiquée.

3

- **Mettez votre tasse sous les buses café.**
- Pour l'utilisation d'une grande tasse (ou mug), il est nécessaire de retirer le petit « bac récolte-goutte ». Il faudra bien veiller à ce que la tasse passe sous les buses café sans interférence.
- La tasse devra être placée proche du bac de nettoyage.
- Attention, veillez bien à prendre une tasse adaptée au volume de la recette. La hauteur maximum de la tasse est définie par les buses café, ne pas incliner la tasse pour la loger sous les buses café.
- Attention à ne pas appuyer sur le bac de nettoyage (11) avec la tasse pour éviter son détachement.

4

- **Appuyez sur OK. La buse sort alors de son bac de nettoyage pour se positionner au dessus de votre tasse.**
- Vous pouvez modifier la position de la buse en utilisant les symboles **+** et **-** à votre convenance. Si la buse est trop haute par rapport au fond de la tasse, il y a un risque d'éclaboussures. Attention à ne pas faire toucher la buse au fond de la tasse non plus.
- Appuyez sur la touche **OK** de l'écran tactile.

5

- **Ecoulement de l'eau chaude par la buse vapeur.**
- La machine se met éventuellement en mode préchauffage puis commence à faire couler l'eau chaude
- Vous pouvez modifier le volume de votre préparation en utilisant les flèches situées au dessus et en dessous de la valeur indiquée.
- L'appui sur **« Arrêter »** permet d'arrêter la recette.

Important : La production d'eau chaude ne s'arrête pas immédiatement après avoir appuyé sur la touche **« Arrêter »** (3 à 5 secondes). Appuyez sur la touche suffisamment tôt pour éviter tout débordement.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:48 Page30

5 MENU « FAVORIS »

- Le menu **« Favoris »** de votre Espresso Automatic Série EA9000 de Krups vous permet de sauvegarder vos **recettes préférées** et de les **personnaliser** selon vos goûts et habitudes de consommation. Vous pouvez créer jusqu'à 8 profils, pouvant contenir chacun jusqu'à 8 recettes. Les écrans vous guideront de façon très intuitive à travers l'ensemble de ce menu. L'objectif de ce chapitre est de vous expliquer, à travers l'exemple de l'espresso, les possibilités offertes par ce programme.
- Les recettes personnalisables sont celles du menu principal (cf. page 21).
- Les critères permettant une personnalisation sont, selon les recettes : le volume de café, la force du café, la température du café, le volume de lait, le temps de préchauffage et le temps de moussage du lait.

ÉTAPES ET PARAMÉTRAGE DES RECETTES DU MENU « FAVORIS »

RECETTES	ÉTAPE 1	ÉTAPE 2	ÉTAPE 3
Ristretto	Choix volume	Validation nom	
Espresso	Choix entre 1 ou 2 tasses	**1**.Choix volume **2**.Force du café (3) **3**.Température (3)	Validation nom
Café	Choix entre 1 ou 2 tasses	**1**.Choix volume **2**.Force du café (3) **3**.Température (3)	Validation nom
Cappuccino	**1**.Volume lait froid **2**.Temps de moussage**	**1**.Volume café **2**.Force du café (3)	Validation nom
Caffe latte	**1**.Volume lait froid **2**.Temps de préchauffage* **3**.Temps de moussage**	**1**.Volume café **2**.Force du café (3)	Validation nom
Lait chaud	**1**.Choix moussage ou non	**1**.Volume lait froid **2**.Temps de préchauffage **3**.Temps de moussage**	Validation nom
Eau chaude	Choix volume	Validation nom	

* permet d'augmenter la température de votre recette.
** permet d'augmenter la proportion de mousse de votre recette.

- **Pour entrer dans le menu « Favoris », appuyez sur le visuel correspondant dans le menu principal.**
- Avant de créer des recettes personnalisées, il vous faudra créer un profil d'utilisateur.

CRÉER UN PROFIL

1

- **La première fois que vous irez dans le menu « Favoris », votre machine vous proposera de créer un nouveau profil. Appuyez sur le bouton OK.**
- Lors des utilisations suivantes, appuyez sur l'icône

pour créer un nouveau profil.

2

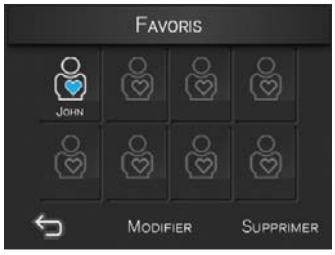
- Veuillez ensuite saisir le nom de votre profil à l'aide du clavier alphabétique affiché sur l'écran puis validez en appuyant sur **OK**.

3

- Vous devez ensuite sélectionner une couleur pour votre profil. Choisissez-là et confirmez en appuyant sur **OK**.

4

- Votre profil apparaîtra alors dans le menu Favoris. Vous pourrez y associer jusqu'à 8 recettes. En appuyant sur la touche du profil, vous accèderez à la liste des recettes associées.



NB : à tout moment vous pourrez :

- **Créer un nouveau profil en appuyant sur la touche +**
  - Vous devrez alors réaliser les mêmes opérations de saisie du nom et de choix de couleur.
- **Modifier les caractéristiques des profils en appuyant sur la touche (Changer).**
  - Choisissez le profil à modifier ;
  - Modifiez la saisie du nom ;
  - Modifiez la couleur ;
  - Validez en appuyant sur **OK**.
- **Supprimer un ou plusieurs profil(s) en appuyant sur la touche (Supprimer)**.
  - Choisissez le ou les profil(s) à supprimer ;
  - Validez la ou les demandes de confirmation en appuyant sur la touche **OK**.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:48 Page32

CRÉER UNE RECETTE

L'exemple de l'espresso

1	▪ **Après la création du profil, vous pouvez associer une recette à ce profil en appuyant sur la touche +.** ▪ Plusieurs recettes vous sont alors proposées. Vous choisissez en l'occurrence la recette Espresso.	
2	▪ Choix du nombre de tasses : veuillez choisir entre 1 ou 2 tasses en appuyant sur la case concernée.	
3	▪ Choix des paramètres de café : veuillez choisir le volume (de 40 à 70 ml), force (de 1 à 3 grains) et température (niveaux 1 à 3) de l'espresso que vous souhaitez mémoriser. Confirmez en appuyant sur **OK**.	
4	▪ Par défaut un nom est donné à votre recette Espresso. Vous pouvez décider de le conserver (en appuyant sur **Valider**) ou de le modifier (en appuyant sur **Changer**). ▪ Si vous le modifiez, la mention Espresso sera présente dans le nom et vous pourrez y ajouter un suffixe à l'aide du clavier. Appuyez ensuite sur **OK** pour valider le nouveau nom.	
5	▪ Votre recette est alors enregistrée avec son nouveau nom et apparaît dans l'écran des recettes du profil utilisateur considéré.	

NB : à tout moment vous pourrez :

- **Créer une nouvelle recette en appuyant sur la touche +**
  - Vous devrez alors réaliser les mêmes opérations de choix des paramètres de la recette.
- **Modifier les caractéristiques des recettes en appuyant sur la touche (Changer).**
  - Choisissez ensuite la recette à modifier ;
  - Modifiez les paramètres de la recette ;
  - Modifiez le nom de la recette ;
  - Validez en appuyant sur **OK**.
- **Supprimer une ou plusieurs recette(s) en appuyant sur la touche (Supprimer).**
  - Choisissez le ou les recette(s) à supprimer ;
  - Validez la ou les demandes de confirmation en appuyant sur la touche **OK**.

6 RÉGLAGES

Le menu **« Réglages »** vous permet d'effectuer les modifications que vous souhaitez pour un confort d'utilisation optimum et adapté a vos préférences. Nous vous présentons ici les principaux réglages disponibles. Laissez-vous sinon guider par les différents écrans affichés dans le display.

- **Le menu « Réglages » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « réglages ».**
- Vous pouvez modifier : la langue, la luminosité, la date et l'heure, l'unité de mesure ; mais aussi la dureté de l'eau, la température du café, le mode auto-off.
- Pour revenir au menu principal, appuyez sur la petite tasse en haut à droite.
- Pour sortir du menu réglages : appuyez sur l'onglet réglages.
- Parmi les réglages possibles, vous trouverez : la langue, la date et l'heure, l'unité de mesure, la dureté de l'eau, la température du café.

1

- **Luminosité**
- Augmentez ou diminuez la luminosité de l'écran de votre appareil.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

2

- **Auto/off**
- Décidez combien de temps votre appareil reste allumé avant de s'éteindre automatiquement, entre 15 minutes et deux heures, par tranche de 15 minutes.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

3

- **Pour quitter le menu réglages**
- Revenez au menu réglages en appuyant sur le symbole . Puis appuyez sur l'onglet Réglages pour revenir au menu principal.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:49 Page34

7 INFO

■ Le menu **« Info »** vous donne la possibilité d'accéder à un certain nombre d'informations sur votre utilisation et sur certaines étapes dans la vie de votre machine. Il vous renseigne aussi sur l'entretien de votre machine. Nous vous présentons ici les principales informations disponibles. Laissez-vous sinon guider par les différents écrans affichés dans le display.

- **Le Menu « Info » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Info ».**
- Vous visualisez ensuite l'ensemble des informations disponibles sur les échéances en terme de : rinçage, détartrage, changement de filtre, nettoyage des buses, nettoyage du circuit café, changement du liquide de nettoyage et cycles de préparation.
- Pour revenir au menu principal, appuyez sur la petite tasse en haut à droite.
- Pour sortir du menu Info : appuyez sur l'onglet Info.

1

- **Cycles**
- Vous donne des informations sur vos habitudes de consommation, en terme de cafés ou de boissons lactées ainsi que le nombre de fois où vous les avez réalisées via les menus **« Café moulu »** ou **« Favoris »**.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

2

- **Hotline**
- Trouvez le numéro de la hotline correspondant à votre pays.
- Vous pouvez le changer en appuyant sur **« Changer »**.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

3

- **Filtre à eau**
- Vous indique, le cas échéant, quand le dernier changement de filtre a eu lieu et quand le prochain changement de filtre doit avoir lieu.
- Vous pouvez aussi lancer une procédure de remplacement du filtre.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

4

- **Rinçage**
- Vous donne le nombre de cycles de rinçages déjà effectués par la machine.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

5

- **Nettoyage circuit café - Détartrage**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier nettoyage/détartrage, le nombre de cycles réalisables avant le prochain détartrage.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de nettoyage du circuit café.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

- **Nettoyage automatique/manuel de la buse vapeur**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier nettoyage automatique/manuel de la buse vapeur et le nombre de cycles réalisables avant le prochain nettoyage automatique de la buse vapeur.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de nettoyage automatique/manuel de la buse vapeur.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

6

- **Liquide de nettoyage**
- Vous indique le nombre de cycles réalisés depuis le dernier changement de la bouteille de liquide de nettoyage et le nombre de cycles réalisables avant le prochain changement de bouteille de liquide de nettoyage.
- Vous pouvez aussi lancer un programme de changement de la bouteille de liquide de nettoyage.
- Appuyez sur **OK** pour valider.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise page 1 16/02/12 13:49 Page36

8 ENTRETIEN ET NETTOYAGE

8.1 Menu entretien

■ Pour entrer dans le menu entretien, appuyez sur l'onglet entretien.

■ Nettoyage automatique de la buse vapeur

La machine peut faire le nettoyage automatique de la buse à votre demande ou en automatique.
Les nettoyages automatiques sont demandés par rapport aux nombres et aux types de recettes lait effectuées.
Nous vous présentons ici les principales étapes de ce nettoyage automatique lorsqu'il est demandé par l'utilisateur. Laissez-vous sinon guider par l'ensemble des écrans affichés par la machine.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Appuyez sur la touche « nettoyage automatique de la buse » de l'écran tactile.
- NB : il ne faut pas interrompre le cycle de nettoyage.
- Pour revenir au menu principal, appuyez sur la petite tasse en haut à droite.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».
- En cas de besoin la machine vous demandera de remplacer la bouteille du liquide de nettoyage.

2

- **Appuyez sur lancer.**
(différer à l'inverse entraine un retour à l'écran initial).
- La machine commence par faire un rinçage de la buse.
- La buse sort de son bac de nettoyage.
- Le liquide de nettoyage est introduit automatiquement dans le bac de nettoyage de la buse.
- La machine mélange de l'eau avec le liquide de nettoyage.
- La machine procède alors au nettoyage de la buse en la laissant tremper dans ce mélange.
- La buse est ensuite rincée deux fois à l'eau.
- **Le cycle de nettoyage est terminé.**

■ Nettoyage manuel de la buse vapeur

La machine peut demander la réalisation d'un nettoyage manuel de la buse ou le faire à votre demande.
Les nettoyages manuels sont demandés en fonction du nombre et du type de recettes lait effectuées.

Nous vous présentons ici les principales étapes de ce nettoyage manuel de la buse lorsqu'il est demandé par l'utilisateur. Laissez-vous sinon guider par l'ensemble des écrans affichés par la machine.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Pour nettoyer la buse et son bac il est indispensable de suivre les séquences prévues dans l'onglet entretien.
- Le non respect de ces séquences pourrait endommager le système.
- Appuyez sur la touche « nettoyage manuel de la buse » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

2

- **La buse sort du bac de nettoyage.**
- On pourra ainsi nettoyer toutes les pièces de la machine situées derrière la buse café.

3

- **Retirez les deux bacs récolte-goutte.**
- Videz-les et les nettoyez-les.
- La buse avance et descend un peu.

4

- **Dévissez l'embut de buse (10) avec la buse vapeur (9).**
- Ne pas enlever les joints de l'embout, cela pourrait les détériorer et diminuer la performance de moussage.

Attention : Risque de brûlure lors du dévissage, la température de la buse peut être élevée (>50°c).

5

- Les 3 trous de l'embout de buse sont nettoyés à l'aide de l'épingle livrée à cet effet avec le Welcome Pack. Il faut bien séparer les deux pièces pour les nettoyer correctement.
- Ne pas nettoyer l'embout au lave vaisselle.
- Attention à correctement nettoyer l'embout.
- Appuyez sur la touche **OK**.

6

- **Le tube vapeur descend.**
- On peut ainsi le nettoyer correctement avec un chiffon humide (liquide vaisselle possible, il faut bien rincer). Le tube vapeur est indémontable.
- Appuyez sur la touche **OK** . Le tube vapeur remonte pour permettre de remettre l'embout de buse et la buse.

7

- **Revissez la buse avec l'embout sur le tube vapeur.**
- Appuyez sur la touche **OK**.
- L'ensemble buse vapeur monte et se positionne au dessus du bac de nettoyage.

8

- **Nettoyage du bac de nettoyage de la buse vapeur (11).**
- Appuyez sur **OUI** à la question : « Voulez-vous nettoyer votre bac de nettoyage ? » si vous désirez procéder à son nettoyage.
- Appuyez sur le haut du bac pour pouvoir l'enlever. Nettoyez le sous l'eau.
- Pour remettre le bac, placez en premier la partie basse puis appuyez sur la partie haute : jusqu'au « clic ».
- Appuyez sur la touche **OK**.

9

- **Remettez les deux bacs récolte-goutte** (cf visuels p. 13).
- Le cycle de nettoyage manuel de la buse vapeur est terminé.
- Appuyez sur **OK** pour valider et sortir.

Attention : Les nettoyages manuels de la buse et du bac de nettoyage doivent être réalisés absolument avec ces séquences : risque de détérioration de l'ensemble buse vapeur, risque de mauvais fonctionnement ou casse.

■ Nettoyage du bac de nettoyage de la buse vapeur

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Pour nettoyer la buse et son bac il est indispensable de suivre les séquences prévues dans l'onglet entretien.
- Le non respect de ces séquences pourrait endommager le système.
- Appuyez sur la touche « bac de nettoyage » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».
- Pour le reste, suivez les intructions à l'écran, en vous reportant aux visuels de l'étape 9 du nettoyage manuel de la buse jusqu'à l'obtention de l'écran ci-à droite.
- **Ce cycle de nettoyage est terminé.**

■ Nettoyage de la trappe à mouture

Attention : Ne forcez pas l'ouverture de la trappe, elle est toujours verrouillée pendant les recettes.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- On ne peut pas nettoyer sa trappe à mouture sans passer par l'onglet entretien. Toujours suivre les instructions données à l'écran.
- Appuyez sur la touche « nettoyage trappe à mouture » de l'écran tactile.
- La trappe à mouture est alors déverrouillée.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

2

- **Ouvrez le couvercle de la trappe à mouture.**
- Retirez la trappe à mouture.

3

- **Nettoyez la trappe à mouture.**
- On peut la nettoyer avec le pinceau mouture ou la passer sous l'eau. Attention de bien l'essuyer. Elle doit être sèche avant de la remettre en place.

4

- **Remettez la trappe à mouture.**
- Refermez le couvercle de la trappe. La trappe est alors verrouillée/ Si la machine demande si vous avez enlevé votre trappe : appuyez sur la touche **OK** de l'écran tactile.
- **Nettoyage trappe à mouture terminé.**

■ Changer la bouteille de liquide de nettoyage

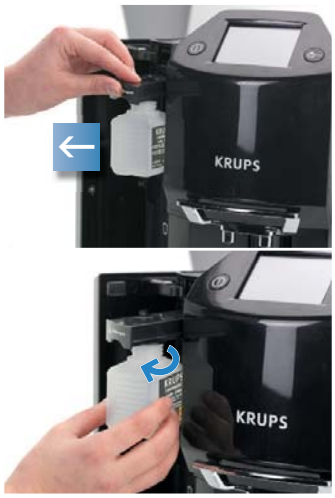
La machine demande le changement de la bouteille de liquide de nettoyage mais ce changement peut aussi s'opérer à la demande de l'utilisateur.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Il faut toujours utiliser ce programme car il permet de remettre à jour les compteurs.
- Appuyez sur la touche « changement bouteille de liquide de nettoyage » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

2

- **Ouvrez la porte de gauche (15).**
- Tirez sur le tiroir (19) de la bouteille de liquide de nettoyage.
- Dévissez la bouteille à changer. N'utilisez que des bouteilles Krups, l'utilisation d'autres produits non compatibles ou non homologués par Krups entrainera l'annulation de la garantie.
- Enlevez le bouchon de la nouvelle bouteille de liquide de nettoyage puis vissez-le au tiroir sans trop le serrer (un tour et demi maximum) (19).
- Vissez la nouvelle bouteille. **Placez bien la bouteille de liquide dans l'axe du tiroir.**
- Vissage de deux tours minimum.



3

- **Poussez le tiroir vers l'arrière**
- Refermez la porte.
- Appuyez sur **OK**.
- **Ce programme est terminé.**

8.2 Programmes automatiques de nettoyage machine

■ Programme de nettoyage automatique du circuit café

Lorsqu'il est nécessaire d'éxecuter un programme de nettoyage, l'appareil vous en avertit. Ce nettoyage doit avoir lieu toutes les 360 préparations environ.

Pour effectuer ce programme de nettoyage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6 litres et qui peut être placé sous la buse café, et d'une pastille de nettoyage KRUPS (dont 2 sont livrées dans le Welcome Pack).

Le programme de nettoyage automatique comprend 3 phases : un cycle de nettoyage et deux de rinçage et dure environ 20 minutes.

Assurez vous de protéger votre surface de travail pendant les cycles de nettoyage et de détartrage, plus particulièrement s'ils sont de marbre, de pierre ou de bois.

Attention : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de nettoyage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Vous devez utiliser exclusivement des pastilles de nettoyage KRUPS car la garantie ne prendra pas en charge les dommages matériels engendrés par l'utilisation de pastilles d'autres marques. Les pastilles de nettoyage sont disponibles dans votre centre de Service Après-Vente KRUPS.

Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage quand l'appareil vous demande de ne plus le reporter.

Nous vous présentons ici les principales étapes de ce programme. Laissez-vous sinon guider par l'ensemble des écrans affichés par la machine.

1

- **Le Menu « Entretien » est accessible depuis le menu principal en appuyant sur l'onglet « Entretien ».**
- Appuyez sur la touche « nettoyage circuit café » de l'écran tactile.
- Pour sortir du menu « entretien », appuyez sur l'onglet « entretien ».

2

- **Videz le bac collecteur de marc café, enlevez et videz les bacs récolte-goutte, remplissez le réservoir à eau.**

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:49 Page42

3

- **Ouvrez le couvercle de la trappe mouture.**
- Retirez la trappe mouture.
- Nettoyez la trappe mouture. On peut la nettoyer avec le pinceau mouture ou la passer sous l'eau. Attention à bien l'essuyer. Elle doit être sèche quand on la remet en place.

4

- **Remettez la trappe sans refermer le couvercle.**

5

- **Mettez la pastille de nettoyage dans la trappe.**
- Refermez le couvercle de la trappe. Il est important d'éxecuter le programme en entier. La trappe est verouillée.
- Appuyez sur la touche **OK** de l'écran.

6

- **Mettez un récipient d'au moins 0,6L sous les buses café et appuyez sur OK.**
- Suivez les instructions à l'écran. Une fois le cycle de nettoyage terminé, videz le récipient et remettez le sous les buses café puis remettez de l'eau dans le réservoir. Une fois le deuxième rinçage terminé, videz le récipient et les bacs récolte-goutte.

Attention : Veillez à bien exécutez le programme de nettoyage en entier.
Si le programme de nettoyage est interrompu par une panne de courant ou un débranchement accidentel de la machine, il doit être relancé à nouveau et reprend alors depuis le début. Vous devrez dans ce cas utiliser une nouvelle pastille de nettoyage. Il est nécessaire de recommencer le programme dans son intégralité afin de rincer le circuit d'eau et d'éliminer les traces de produit de nettoyage nocives pour la santé.

■ Programme de détartrage automatique du circuit vapeur

Lorsqu'il est nécessaire d'éxecuter un programme de détartrage, l'appareil vous en avertit. La fréquence d'éxecution de ce programme dépend de la qualité de l'eau utilisée (plus une eau est calcaire, plus l'appareil doi être détartré régulièrement) et de l'utilisation ou non d'un filtre Claris Aqua Filter System. Pour effectuer ce programme de détartrage, vous aurez besoin d'un récipient pouvant contenir au moins 0,6L et qui peut être placé sous les buses café et buse vapeur ainsi que d'un sachet de détartrant KRUPS (F 054 - un sachet de 40g est livré dans le Welcome Pack). Le programme de détartrage automatique comprend 3 phases : un cycle de détartrage et deux cycles de rinçage. Le programme dure environ 22 min.

Attention : Vous n'êtes pas obligé d'exécuter sur-le-champ le programme de détartrage quand l'appareil le demande mais vous devez toutefois l'effectuer dans un assez bref délai. Vous devez utiliser exclusivement des sachets de détartrant KRUPS livré dans le Welcome Pack car la garantie ne prendra pas en charge les dommages matériels engendrés par l'utilisation de sachets d'autres marques. Les sachets de détartrant sont disponibles dans votre centre de Service Après-Vente KRUPS.

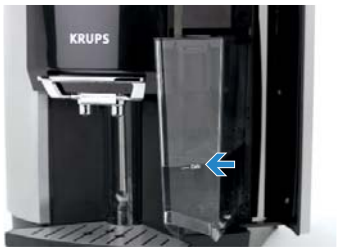
Attention : Pour respecter les conditions de garantie, il est indispensable d'effectuer le cycle de nettoyage quand l'appareil vous demande de ne plus le reporter.

1

- **A la demande de la machine, confirmez le lancement du programme.**
- Videz le bac collecteur de marc de café, enlevez et videz les bacs récolte-goutte.

2

- **Enlevez le réservoir à eau.**
- Si vous utilisez la cartouche filtrante Krups Claris Aqua Filter System, retirez-la avant l'opération de détartrage
- Videz le réservoir d'eau puis remplissez-le d'eau jusqu'au marquage CALC.
- Versez le détartrant dans le réservoir d'eau puis le remettre en place.
- Utilisez une grande cuillère à long manche pour mélanger l'eau du réservoir ou retirez le réservoir d'eau et secouez-le avec précaution de gauche à droite jusqu'à ce que le détartrant soit totalement dissout.



IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:49 Page44

3

- **Mettez un récipient d'au moins 0,6 L sous les buses café et appuyez sur OK.**
- La phase de détartrage commence.

4

- **A la fin du détartrage : videz votre récipient et remettez-le en place, videz ensuite le réservoir à eau, rincez-le bien et remplissez-le.**
- Le premier rinçage commence.

5

- **Fin du premier rinçage : videz votre récipient et remettez le en place.**

6

- **Fin du deuxième rinçage et de la phase de détartrage du circuit vapeur.**
- La buse retourne dans son bac de nettoyage.
- Remettez le filtre Claris Aqua Filter System le cas échéant.
- Videz votre récipient, remplissez le réservoir à eau.

Attention : Lors des programmes de détartrage de la machine ou de nettoyage du circuit café de l'eau peut éclabousser assez fortement. En cas de besoin, placez une serviette en papier sur le bac récolte-goutte.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:49 Page45

9 PROBLÈMES ET ACTIONS CORRECTIVES

■ Si votre machine ne fonctionne pas correctement, essayez dans un premier temps de résoudre le problème à l'aide de cette liste de dysfonctionnements. Si, malgré tout, le dysfonctionnement persiste, adressez-vous à notre hotline (voir Chapitre 3.2).

PROBLÈME DYSFONCTIONNEMENT	CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
La machine affiche une panne, le logiciel est figé ou votre machine présente un disfonctionnement.	▪ Problème logiciel.	▪ Eteignez et débranchez la machine, enlevez la cartouche filtrante, attendez 20 secondes et redémarrez la machine. ▪ Si la panne persiste, relevez l'indication à l'écran et appelez le service consommateur KRUPS.
L'appareil ne s'allume pas après avoir appuyé sur la touche Marche/Arrêt.	▪ Panne de courant ou fusible défectueux. ▪ La fiche secteur n'est pas correctement enfoncée dans la prise secteur ou dans la machine ou la prise secteur est défectueuse. ▪ L'appareil est défectueux.	▪ Vérifiez les fusibles de votre installation électrique. ▪ Vérifiez que la fiche est bien enfoncée dans la prise ou faites réparer la prise secteur. ▪ Faites vérifier l'appareil par un technicien qualifié.
Vous avez utilisé du café pré-moulu et la machine ne fait pas de café.	▪ vous avez versé trop de café pré-moulu ou le café pré-moulu est trop fin.	▪ Utilisez un mélange pour machine à café espresso.
L'espresso ou le café n'est pas assez chaud.	▪ La température du café est réglée trop bas. ▪ La tasse à café est froide.	▪ Vérifiez la température du café dans le menu Réglages. ▪ Programmez votre recette à l'aide de la fonction « Favoris » en augmentant la température. ▪ Chauffez la tasse en la rinçant à l'eau chaude avant de lancer la préparation.
Le café est trop clair ou pas assez corsé.	▪ Il n'y a pas assez de café dans le réservoir à café en grains. ▪ La quantité de café préparée est trop grande.	▪ Vérifiez que du café est présent dans le réservoir et que rien n'obstrue le capteur de présence (grain bloquer devant…). ▪ Diminuez la quantité d'eau dans le café.
Le café s'écoule trop lentement.	▪ La cartouche filtrante est bouchée.	▪ Lancez un nettoyage de la machine. ▪ Enlevez/remplacez la cartouche filtrante.

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise page 1 16/02/12 13:49 Page46

PROBLÈME DYSFONCTIONNEMENT	CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
Le café est peu crémeux.		▪ Lancez un nettoyage de la machine (cf chapitre 8).
Le broyeur émet un bruit anormal.	▪ Des corps étrangers se trouvent dans le broyeur.	▪ Vérifiez si vous pouvez extraire le corps étranger à l'aide d'un objet, débranchez la machine avant toute intervention. ▪ Contactez le Service Consommateurs de KRUPS.
Aucune vapeur ne sort de la buse vapeur.	▪ La buse ou le support de la buse est obstrué(e). ▪ L'eau utilisée n'est pas optimale pour la production de vapeur.	▪ Procédez à un lavage manuel de la buse vapeur (cf chapitre 8), nettoyez et débouchez chacune de pièces. ▪ Vérifiez que la buse vapeur est correctement vissée. ▪ Videz le réservoir et retirez temporairement la cartouche Claris. ▪ Remplissez le réservoir d'eau minérale forte en calcium (>100mg/l) et faites successivement des cycles vapeur (5 à 10) dans un récipient jusqu'à l'obtention d'un jet de vapeur continu.
La quantité de mousse de lait est insuffisante.	▪ La vapeur ne sort pas correctement. ▪ Le lait n'est pas assez froid.	▪ Cf. paragraphe précédent. ▪ Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert.
La mousse de lait n'est pas suffisamment fine.	▪ La vapeur ne sort pas correctement. ▪ Le lait n'est pas adapté.	▪ Vérifiez que le lait est frais et froid ▪ Vérifiez que le niveau de lait dans le verre est suffisant. ▪ Procédez à un lavage manuel de la buse vapeur (cf chapitre 8), nettoyez et débouchez chacune de pièces. ▪ Vérifiez que la buse vapeur est correctement vissée. ▪ Nous vous conseillons d'utiliser du lait frais, pasteurisé ou UHT, récemment ouvert.

PROBLÈME DYSFONCTIONNEMENT	CAUSES PROBABLES	ACTIONS CORRECTIVES
Le nettoyage de la buse ne se passe pas correctement.	▪ Manque de liquide de nettoyage. ▪ Le lait utilisé n'est adapté.	▪ Vérifiez que votre préparation ne bout pendant la chauffe ou le moussage. Dans ce cas diminuez le temps de chauffage et/ou de moussage. ▪ Vérifiez que le flacon de liquide de nettoyage n'est pas vide. ▪ Procédez à un nettoyage manuel. ▪ Nous vous conseillons d'utiliser du lait froid.
Après avoir rempli le réservoir d'eau, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	▪ Le réservoir d'eau n'est pas correctement installé. ▪ Le flotteur au fond du réservoir ne se déplace pas librement. ▪ Le réservoir d'eau est entartré.	▪ Vérifiez et débloquez si nécessaire le flotteur. ▪ Réinstallez correctement le réservoir d'eau jusqu'à sentir le passage d'une résistance. ▪ Rincez le réservoir d'eau sous l'eau et effectuez, si nécessaire, un détartrage.
Après avoir vidé le bac récolte-goutte, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	▪ Les lames de détection sont sales.	▪ Nettoyez et essuyez les lames métalliques à l'arrière du bac récolte-goutte.
Après avoir vidé le collecteur de marc de café, le message d'avertissement reste affiché à l'écran.	▪ Le collecteur de marc de café n'est pas correctement installé. ▪ Le collecteur de marc de café a été réinstallé trop rapidement.	▪ Réinstallez correctement le collecteur de marc de café. ▪ Attendez en général au moins 8 secondes avant de réinstaller le collecteur vide.
Une coupure de courant s'est produite lors d'un cycle.		▪ L'appareil se réinitialise automatiquement lors de la remise sous tension.
Il y a de l'eau sous l'appareil.	▪ Le bac récolte-goutte n'est pas bien mis en place ou déborde.	▪ Vérifiez que le bac récolte-goutte a été correctement installé et videz-le si nécessaire.
La buse ne descend pas dans son bac de nettoyage.	▪ La descente de la buse est arrêtée par le bac de nettoyage.	▪ Vérifier que le bac est correctement remis en place.

Remarque : Les dysfonctionnements du programme se résolvent souvent en débranchant l'appareil pendant environ une minute et en le rebranchant.

Danger : Seul un technicien qualifié est autorisé à effectuer des réparations sur le cordon électrique et à intervenir sur le réseau électrique à 230 V. En cas de non-respect de cette consigne, vous vous exposez à un danger de mort lié à l'électricité ! N'utilisez jamais un appareil présentant des détériorations visibles !

IFU_FR_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:49 Page48

10 DONNÉES TECHNIQUES

Tension :	220-240V / 50 Hz	**Poids EA9 metal :**	11,5kg
Puissance :	en fct : 1450W	**Collecteur de marc de café**	
Consommation d'énergie :	En veille : 0W	**Petit bac récolte-goutte**	
Réservoir d'eau :	1,7l	**Grand bac récolte-goutte**	
Réservoir à café en grains :	280g	**Longueur du cable**	
Pression de la pompe :	15 bar	**Capacité trappe à mouture**	1 cuillère ou 6 grammes
Dimensions (H*l*P) :	38,5*29,5*39,5cm		

11 TRANSPORT

- Conservez l'emballage d'origine pour transporter l'appareil.
  Avant de transporter ou de basculer l'appareil, veillez a vider le collecteur de marc café, le réservoir à grains, la bouteille de liquide de nettoyage, le réservoir à eau et les bacs récolte-goutte afin d'éviter que l'eau ou le produit de nettoyage ou de détartrage se renverse.

Attention : En cas de chute de l'appareil hors de son emballage pendant le transport, il est souhaitable de le ramener dans un centre de Service Après-vente afin de le faire vérifier et d'éviter ainsi tout risque d'incendie ou tout danger lié à l'électricité.

12 ÉLIMINATION

- Le symbole présent sur l'appareil ou sur l'emballage indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte de déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. En procédant correctement à la collecte séparée et à l'élimination de vos équipements en fin de vie, vous contribuerez à préserver les ressources naturelles et à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme. Pour obtenir de plus amples renseignements sur le lieu de collecte des déchets ou à votre revendeur.

Remarque : Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page1

KRUPS

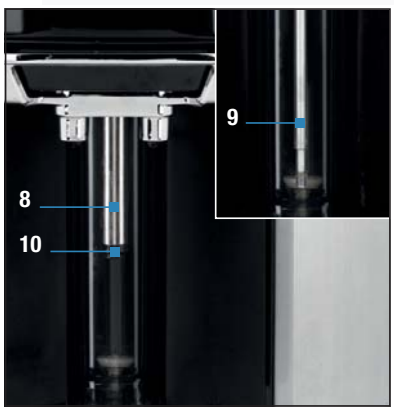
ESPRESSO AUTOMATIC

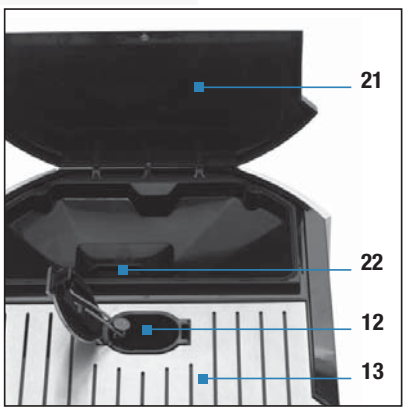
SERIE EA9000

WWW.KRUPS.COM

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page2

1
3
2
19
20
18
15
14
16
23
5
4
11
7
6
17
20
KRUPS
Calc


9
8
10


21
22
12
13

7

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page4

WELKOM

Beste klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van uw **Espresso Automatic Serie EA9000**. Met dit apparaat kunt u een grote verscheidenheid aan drankjes bereiden, van espresso of koffie tot melkdranken, en dat volledig automatisch. Het werd zo ontworpen dat u thuis van dezelfde kwaliteit kunt genieten als in het restaurant, op elk moment van de dag of week. U zult al snel overtuigd zijn van zowel de kwaliteit in het kopje als van het grote gebruiksgemak.

Dankzij het Compact Thermoblock System met ingebouwde zetgroep, zijn 15 bar pompdruk en het feit dat het werkt op basis van ofwel koffiebonen die net voor de extractie worden gemalen, ofwel gemalen koffie via een speciale houder, maakt u met uw apparaat al vanaf het eerste kopje ristretto's, espresso's en hete koffie, met een explosie van aroma's en getooid met een zachtgele crèmelaag.

Dankzij zijn exclusieve en gepatenteerde systeem voor de automatische bereiding van melkdranken maakt u in een handomdraai Cappuccino's en Caffè Latte, en dat volgens alle regels van de kunst: heet, met een "drielageneffect" en een dicht, smeuïg schuim. De automatische programma's voor het spoelen en het reinigen van het stoompijpje maken een onberispelijke hygiëne mogelijk en garanderen een permanente kwaliteit, kopje na kopje.

Met de warmwaterfunctie kunt u bovendien thee en warme oplosdrankjes maken.
Al die dranken zijn personaliseerbaar met behulp van het menu "Favorieten". Zo bepaalt u zelf de hoeveelheid, de verhoudingen, de sterkte en de temperatuur van uw dranken.

Het kleurendisplay met touchscreen maakt een ergonomische en gemakkelijke bediening mogelijk. Hij loodst u door alle stappen, van de bereiding van uw drankje tot het onderhoud.

Veel plezier met uw Krups apparaat!

Het Krups team

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page5

BELANGRIJKE TIPS

Om het beste resultaat te waarborgen, volgt u het best deze tips:

- De kwaliteit van het water is in grote mate bepalend voor de kwaliteit van de aroma's. Kalk en chloor kunnen de smaak van uw koffie aantasten. We raden u aan om het filterpatroon Claris Aqua Filter System of mineraalarm water te gebruiken om de koffiearoma's volledig tot hun recht te laten komen.

- Voor de bereiding van ristretto, espresso en koffie gebruikt u het best porseleinen kopjes in tulpvorm die u hebt voorverwarmd (u kunt ze gewoon even onder de kraan met heet water houden), met een grootte die is afgestemd op de gewenste hoeveelheid. Voor Cappuccino, Caffè Latte en warme melk raden we aan om koppen van dik glas te gebruiken, voor een mooi, precies en onweerstaanbaar resultaat.

- Gebrande koffiebonen kunnen hun aroma verliezen als ze niet zijn beschermd. We raden u aan om een hoeveelheid bonen te gebruiken die overeenkomt met uw verbruik voor de komende 4 tot 5 dagen. Omdat het apparaat automatisch een tekort aan koffiebonen opmerkt, bent u zeker dat u altijd genoeg bonen hebt voor al uw koffiebereidingen. Hoewel de kwaliteit van koffiebonen subjectief is en kan variëren, gebruikt u het best arabica in plaats van robusta. Na enkele testjes ontdekt u vast welk type melange en branding van koffiebonen u het lekkerst vindt. Tot slot willen we u waarschuwen voor olieachtige en gekaramelliseerde koffiebonen, want die kunnen uw apparaat beschadigen.

- De kwaliteit en fijnte van de maling beïnvloedt de kracht van de aroma's en de kwaliteit van de crèmelaag. Hoe fijner de maling, hoe romiger de crèmelaag. De maling moet trouwens zijn afgestemd op het drankje dat u wenst: fijn voor ristretto en espresso, en grover voor koffie. Om het u gemakkelijk te maken, past het apparaat dit automatisch aan.

- Dankzij de houder en maatschepje voor gemalen koffie kunt u op een andere manier van uw drankje genieten. Met gemalen koffie kunt u naar wens variatie brengen in de aroma's en sterkte van de koffie. U bewaart gemalen bonen het best in de koelkast in een hermetisch afgesloten zakje.

- U kunt gepasteuriseerde of UHT-melk – mager, halfvol of vol – uit de koelkast gebruiken (7 °C). Het gebruik van speciale melk (bijv. microgefilterd, rauw, gefermenteerd of verrijkt) kan minder goede resultaten opleveren, vooral wat de kwaliteit van de crèmelaag betreft. Voor de voorgeprogrammeerde recepten gebruikt u het best koude, verse melk.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page6

Fabrikant
SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
France

De garantieperiode van dit apparaat bedraagt 2 jaar en/of 8.000 cycli, met een maximum van 4.000 cycli per jaar. Raadpleeg het garantiedocument voor meer informatie over de andere garantievoorwaarden in uw land.

Dit apparaat is uitsluitend geschikt voor huishoudelijk gebruik, en dus niet voor professioneel of commercieel gebruik. Elk ander gebruik dan een huishoudelijk gebruik maakt de garantie ongeldig.

De garantie dekt geen schade ten gevolge van een gebruik, reparaties uitgevoerd door onbevoegde personen of de niet-naleving van de handleiding. De garantie is niet geldig als niet alle gebruik- of onderhoudsinstructies werden nageleefd of als er gebruik werd gemaakt van schoonmaak- of anti-kalkmiddelen die niet overeenstemmen met de specificaties van KRUPS. De garantie is niet geldig als het filterpatroon Claris Aqua Filter System niet volgens de instructies van KRUPS werd gebruikt. De normale slijtage van de onderdelen (maalschijven, kleppen, pakkingen) valt niet onder de garantie, net als schade veroorzaakt door vreemde objecten in de koffiemolen (bijv. hout, steentjes, plastic of muntjes).

⚠ **Opgelet: gebruik voor dit apparaat uitsluitend accessoires van Krups om de garantie te waarborgen.**

ACCESSOIRES (afzonderlijk verkocht)

Niet-contractuele foto's

F 088 Patroon Claris - Aqua Filter System (1 patroon meegeleverd)

XS 9000 (2 flesjes reinigingsvloeistof voor het stoompijpje)

F 054 anti-kalkpoeder (1 zakje meegeleverd)

XS 3000 Set van 10 reinigingstabletjes (2 tabletjes meegeleverd)

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page7

INHOUD

1 BELANGRIJKE INFORMATIE OVER HET APPARAAT EN DE HANDLEIDING 6
1.1 Gids met symbolen in de handleiding 6
1.2 Veiligheidsvoorschriften 6
1.3 Het juiste gebruik 8
1.4 Meegeleverde producten 9
1.5 Fabriekscontrole 9

2 OVERZICHT 10
2.1 Omschrijving van het apparaat 10
2.2 Voorstelling van de verschillende symbolen 12
2.3 Belangrijkste handelingen 12

3 EERSTE GEBRUIK 16
HET APPARAAT INSTALLEREN 16
3.1 Vóór het eerste gebruik 16
3.2 Eerste instellingen 17
3.3 Het apparaat instellen 17

4 DRANKEN BEREIDEN 21
4.1 Informatie bij de recepten 21
4.2 De bereiding van koffiedrankjes op basis van koffiebonen 22
4.3 De bereiding van koffiedrankjes op basis van gemalen koffie 25
4.4 De bereiding van andere drankjes: warme melk, met of zonder schuim, en warm water 27

5 MENU "FAVORIETEN" 30

6 INSTELLINGEN 33

7 INFO 34

8 ONDERHOUD EN REINIGING 36
8.1 Menu "Onderhoud" 36
8.2 Automatische programma's voor de reiniging van het apparaat 41

9 PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN 45

10 TECHNISCHE GEGEVENS 48

11 VERVOER 48

12 AFVALVERWERKING 48

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page6

1 BELANGRIJKE INFORMATIE OVER HET PRODUCT EN DE HANDLEIDING

■ In deze handleiding vindt u alle belangrijke informatie over de installatie, het gebruik en het onderhoud van uw automatisch koffie/espressoapparaat. In deze handleiding staan ook belangrijke veiligheidsvoorschriften. Lees ze aandachtig door voordat u het apparaat in gebruik neemt en bewaar ze. Wanneer het apparaat niet op de juiste wijze gebruikt wordt, kan Krups geen aansprakelijkheid aanvaarden.

1.1 Gids met symbolen in de handleiding

■ Symbolen en bijbehorende woorden gebruikt in deze handleiding.

SYMBOOL	BIJBEHOREND WOORD	BETEKENIS
⚠	Gevaar	Waarschuwing tegen risico's op ernstige of dodelijke lichamelijke verwondingen. Het bliksempje waarschuwt tegen gevaar door de aanwezigheid van elektriciteit.
⚠	Opgelet	Waarschuwing tegen eventuele storingen, schade of vernietiging van het apparaat.
!	Belangrijk Opmerking	Algemene opmerking over het gebruik van het apparaat of belangrijk voor zijn werking.

1.2 Veiligheidsvoorschriften

! **Belangrijk:** deze voorschriften moeten uzelf, andere personen en het apparaat beschermen. Het is dus heel belangrijk dat u ze opvolgt.

Gebruiksvoorwaarden

- Dompel het apparaat niet onder. Dompel de draad of stekker niet onder in water of een andere vloeistof. Elk contact van de geleidende onderdelen van het apparaat met vocht of water kan leiden tot dodelijke verwondingen door elektrocutie! Gebruik dit apparaat uitsluitend binnenshuis en in een droge ruimte.
- Wacht bij een verandering van de kamertemperatuur van koud naar warm enkele uren voor u het apparaat inschakelt, zodat het niet beschadigd raakt door condenswater.
- Plaats het apparaat niet in direct zonlicht of op een plaats die is blootgesteld aan hitte, koude, vorst of vocht.
- Plaats het apparaat niet op een warme ondergrond zoals een kookplaat of dicht bij open vuur om elk risico op brand of andere schade te voorkomen.
- Houd het apparaat buiten het bereik van kinderen.

- Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een verminderd lichamelijk, zintuiglijk of geestelijk vermogen of door personen zonder enige ervaring of kennis van dit apparaat, tenzij ze onder toezicht van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon staan of vooraf instructies kregen over het gebruik van het apparaat.
- Let erop dat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Raadpleeg onmiddellijk een dokter en/of het anti-gifcentrum bij inname van een van de meegeleverde producten.

Elektrische voeding

Gevaar: niet-naleving van deze voorschriften kan tot dodelijke verwondingen door elektrocutie leiden!

- Controleer of de op het typeplaatje van het apparaat vermelde netspanning van uw apparaat overeenkomt met de netspanning van het elektriciteitsnet. Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact.
- Zorg ervoor dat het stopcontact gemakkelijk toegankelijk blijft zodat u de stekker gemakkelijk kunt uittrekken in het geval van een storing of bijvoorbeeld onweer. Trek bij onweer de stekker uit het stopcontact om uw apparaat te beschermen. Trek niet aan het netsnoer om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Trek onmiddellijk de stekker uit het stopcontact als u tijdens de werking een afwijking opmerkt of als de koffie niet correct doorloopt. Trek de stekker uit het stopcontact bij langdurige afwezigheid en als u het apparaat schoonmaakt.
- Gebruik het apparaat niet als het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Laat een beschadigd netsnoer of stekker vervangen door een erkend KRUPS centrum.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of een werkblad hangen. Laat uw hand of het netsnoer niet in aanraking komen met de warme onderdelen van het apparaat.
- Het gebruik van stekkerdozen of verlengsnoeren is afgeraden.
- Een verkeerde aansluiting maakt de garantie ongeldig.

Apparaat

- Doe geen water in het koffiebonenreservoir en/of onder de houder voor gemalen koffie.
- Met uitzondering van het reinigen en ontkalken volgens de in de gebruiksaanwijzing van het apparaat vermelde procedures dienen alle werkzaamheden aan het apparaat uitgevoerd te worden door een door KRUPS erkende servicedienst.
- Gebruik voor uw eigen veiligheid uitsluitend erkende accessoires en onderhoudsproducten van KRUPS, want die zijn volledig afgestemd op uw apparaat.
- Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact als u de kamer of het huis voor een lange periode verlaat.
- Maak het apparaat nooit open. Let op: levensgevaar door elektrocutie! Elke niet-toegestane opening van het apparaat maakt de garantie ongeldig. Gebruik het apparaat niet als het niet juist werkt of als het schade heeft opgelopen. In dat geval is het aanbevolen om het apparaat te laten nakijken in een erkend KRUPS centrum (zie de lijst in het KRUPS serviceboekje).
- Om redenen van veiligheid is elke individueel uitgevoerde reparatie of wijziging aan het apparaat verboden omdat alleen geteste apparaten zijn goedgekeurd en de fabrikant elke verantwoordelijkheid in geval van schade van de hand wijst.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page8

- Hinder het mechanisme voor het naar voren schuiven, laten zakken, ophalen of terugtrekken van het stoompijpje niet tijdens de productie van stoom voor de bereiding van Cappuccino, warme melk of warm water. Als u dit wel doet, wijst de fabrikant elke aansprakelijkheid in het geval van schade van de hand en zal een slechte werking van het apparaat niet langer door de garantie zijn gedekt.
- Houd om veiligheidsredenen geen hand onder het uiteinde van het stoompijpje tijdens de productie van stoom voor de bereiding van Cappuccino, warme melk of warm water.
- Het stoompijpje kan heet zijn. Raak het niet aan tijdens of net na een bereiding.
- Hinder de beweging van het pijpje niet met de hand of andere obstakels.
- U kunt zich verbranden als u geen kopje plaatst of het verkeerd plaatst.
- Doe nooit iets anders dan gemalen koffie of reinigingstabletjes in de speciaal daarvoor voorziene houder, en gebruik niet meer dan de maximaal toegelaten hoeveelheid gemalen koffie (1 lepel). Als u zich niet aan deze instructies houdt, zal elke beschadiging van het apparaat niet langer door de garantie zijn gedekt.

Gebruik en onderhoud

- Controleer het apparaat in het geval van een storing of slechte werking en probeer het probleem op te lossen (zie hoofdstuk 9: Problemen en oplossingen). Laat het apparaat repareren als de storing aanhoudt.
- Raadpleeg steeds de instructies voor de ontkalking/reiniging van uw apparaat. Trek de stekker uit het stopcontact voor u het onderhoud uitvoert.
- Als het apparaat niet regelmatig wordt ontkalkt, gereinigd of onderhouden, of er een vreemd voorwerp in de molen of de houder voor gemalen koffie terechtkomt, kunt u geen beroep meer doen op de garantie.

1.3 Het juiste gebruik

- Dit koffie/espressoapparaat Espresso Automatic Serie EA9000 mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van espresso, koffie, warm water of om melk op te schuimen.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk en vergelijkbaar gebruik (met een limiet van 4.000 cycli per jaar), zoals:
  - in kleinschalige personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
  - op boerderijen;
  - door gasten van hotels, motels, in Bed & Breakfast-voorzieningen en andere verblijfsvormen.
- Dit koffie/espressoapparaat Espresso Automatic Serie EA9000 is niet gemaakt voor commercieel of professioneel gebruik. Een gebruik anders dan dat omschreven in deze handleiding is niet in overeenstemming met de voorschriften en kan leiden tot lichamelijke verwondingen en materiële schade, als ook de beschadiging of vernietiging van het apparaat (zie hoofdstuk 1.2 "Veiligheidsvoorschriften").

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page9

1.4 Meegeleverde producten

■ Kijk de bij uw apparaat meegeleverde producten na. Ontbreekt er een onderdeel? Bel dan meteen onze hotline (zie hoofdstuk 3.2: Eerste instellingen).

Meegeleverde producten:

- Espresso Automatic Serie EA9000
- 2 flesjes reinigingsvloeistof voor het stoompijpje
- 2 reinigingstabletjes
- 1 zakje anti-kalkmiddel
- Patroon Claris – Aqua Filter System met schroefaccessoire
- 2 Cappuccinokopjes
- Een maatschepje voor gemalen koffie met geïntegreerd penseel
- 1 staafje om de hardheid van het water te bepalen
- Een handleiding
- Een lijst met de servicecentra van Krups
- Garantiedocumenten
- 1 netsnoer
- 1 naald

1.5 Fabriekscontrole

■ Uw apparaat werd gecontroleerd en getest voor het de fabriek verliet. Ondanks een grondige reiniging is het echter mogelijk dat u koffierestjes vindt in de koffiemolen en/of druppeltjes koffie op het rooster van de lekbak. Bedankt voor uw begrip. We raden u ook aan om één of meerdere keren te spoelen voor u het apparaat in gebruik neemt of wanneer u het enkele dagen niet hebt gebruikt.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page10

2 OVERZICHT

2.1 Omschrijving van het apparaat

■ Op het vouwblad ziet u een foto van het apparaat. Vouw deze pagina open. Hieronder vindt u de verschillende bedieningsonderdelen van het apparaat, met een korte omschrijving ervan:

Nr.	NAAM	FUNCTIE
1	ON/OFF-toets	In- of uitschakeling van het apparaat.
2	Maaltoets	Biedt toegang tot de maalfunctie van het apparaat, tot de ontgrendeling van de houder voor gemalen koffie.
3	Kleurendisplay met touchscreen	Biedt toegang tot de recepten en andere functies van het apparaat.
4	Waterreservoir + afneembaar deksel	Bevat het water voor de bereiding van de recepten, voor de reiniging en het spoelen.
5	Koffiedik-opvangbak	Vangt de gebruikte gemalen koffie op.
6	Kleine lekbak met rooster: uitneembaar om hoge koppen te plaatsen	Vangt het water of de koffie op die tijdens/na de bereiding uit het apparaat loopt. U kunt het uitnemen om hogere koppen te gebruiken (grote recepten, zoals Caffè Latte).
7	Grote lekbak met detectiebladen	Vangt het water op dat uit het apparaat loopt (zuivering Thermoblock en hydraulisch systeem) of uit de kleine lekbak komt.
8	Stoombuisje/warmwaterbuisje	Productie van stoom om melk te verwarmen of op te schuimen of productie van warm water.
9	Stoompijpje/warmwaterpijpje	
10	Uiteinde van het stoompijpje	
11	Reinigingsbak van het stoompijpje	Maakt automatische programma's voor het spoelen en reinigen van het melkbuisje mogelijk.
12	Houder voor gemalen koffie	Hierin zit de gemalen koffie. Hierin legt u ook het reinigingstabletje voor het automatische reinigingsprogramma.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page11

Nr.	NAAM	FUNCTIE
13	Kopjeshouder	Hierop rusten de kopjes en worden ze voorverwarmd.
14	Rechterdeurtje	Biedt toegang tot het waterreservoir.
15	Linkerdeurtje	Biedt toegang tot het flesje met reinigingsvloeistof, tot het maatschepje of het penseel voor gemalen koffie, en tot de koffiedik-opvangbak.
16	Koffie-uitloop en in de hoogte verstelbare hendel	Uitloop van het bereide koffierecept.
17	Snoer	Verbindt het apparaat met de netstroom (los te koppelen).
18	Flesje met reinigingsvloeistof	Bevat het product dat u nodig hebt voor de automatische reiniging van het stoompijpje.
19	Lade van het flesje met reinigingsvloeistof	Bevat het reinigingsflesje (schroefsysteem).
20	Maatschepje voor gemalen koffie met geïntegreerd penseel	Voor de dosering van de benodigde hoeveelheid gemalen koffie voor de bereiding van koffie. Met het penseel verwijdert u stof van gemalen koffie uit de houder.
21	Uitneembaar deksel koffiebonenhouder	Bevat het koffiebonenreservoir (u dient het uitneembare deksel gewoon lichtjes te openen met behulp van de gleuven op de zijkant van het koffiebonenreservoir. Het openen gaat vervolgens vanzelf).
22	Koffiebonenreservoir	Bevat de koffiebonen en is uitgerust met een automatisch detectiesysteem.
23	Led-verlichting	Verlicht uw drankje tijdens de bereiding.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page12

2.2 Voorstelling van de verschillende symbolen

■ Onderstaande tabel bevat een overzicht van alle displaysymbolen:

OK	Om de stap te bevestigen.
↩	Om terug te keren naar de vorige stap.
∧ ∨	Om de verschillende menu's te doorlopen.
−	Om het stoompijpje naar boven te halen in bepaalde menu's.
+	Om het stoompijpje te laten zakken in bepaalde menu's.
« »	Om naar de volgende stap te gaan of een lopende bereiding te onderbreken. Bijv. tijdens het bereiden van een Cappuccino schakelen van de omschuimfase naar de koffiefase of de koffiefase onderbreken aan het einde van de bereiding.
□	Om de cyclus tijdens de bereiding stop te zetten.

2.3 Belangrijkste handelingen

■ Het apparaat in- of uitschakelen

Druk op de 'on/off'-toets.

■ Koffiebonen toevoegen

Open het deksel van het koffiebonenreservoir.
Doe er de koffiebonen in.
Sluit het deksel van het koffiebonenreservoir.

▪ Doe koffiebonen in de houder met een inhoud van ongeveer 250 g.

- **Het apparaat vraagt u de koffiebonen bij te vullen, ook al zitten er nog in:** sommige typen koffiebonen kunnen de optische sensoren verstoren. U zult de koffiebonen met de hand door elkaar moeten schudden om het probleem op te lossen.

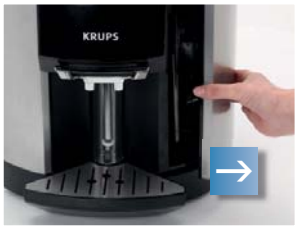
- **Het apparaat detecteert wel koffiebonen, maar het resultaat in het kopje is te licht:** bepaalde koffiebonen (vooral te dik of te vet) hinderen de afdaling in de molen. U zult ze met de hand erdoor moeten duwen en/of van type koffiebonen moeten veranderen.

- **Het apparaat merkt niet dat er geen koffiebonen meer zijn:** controleer of de optische sensoren niet worden afgesloten door een koffieboon. De functie werkt niet meer.

Opgelet: doe nooit gemalen koffie of water in de houder voor koffiebonen.
Let erop dat er geen vreemd voorwerp (bijv. een steentje of stukje hout) in de houder voor koffiebonen terechtkomt, want dit kan de molen beschadigen (de garantie is dan ongeldig).

Gevaar: elk contact van de geleidende onderdelen van het apparaat met water kan leiden tot dodelijke verwondingen door elektrocutie!

Water toevoegen



Open het rechterdeurtje.

Til het waterreservoir wat op en trek het naar voren.

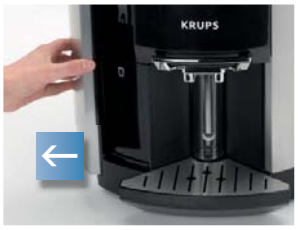
Vul het waterreservoir. Plaats het waterreservoir terug.

- **Het apparaat vraagt u het water bij te vullen, ook al zit er nog water in:** het apparaat is uitgerust met een systeem voor de controle van het waterniveau dat vereist is voor het opgevraagde recept. Het is dus normaal dat u niet altijd hetzelfde waterniveau in het waterreservoir hebt wanneer het apparaat u vraagt om het bij te vullen.

- **Het apparaat laat weten dat het waterreservoir ontbreekt:** controleer of het waterreservoir goed tegen de achterwand zit.

Opgelet: doe alleen water in het waterreservoir!

De koffiedik-opvangbak leegmaken



Open het rechterdeurtje.

Neem er de koffiedik-opvangbak uit. Gooi het koffiedik weg. Plaats de koffiedik-opvangbak terug.

- Open het linkerdeurtje (15). Neem er de koffiedik-opvangbak uit (5). Maak het leeg en reinig het voor u het terugplaatst.

Opgelet: was het bakje niet in de vaatwasser.

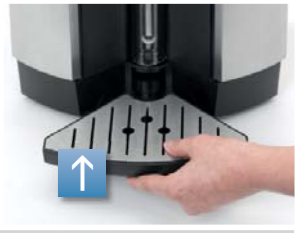
De lekbakken leegmaken

Neem de kleine lekbak uit.

Maak de kleine lekbak leeg.

Neem de grote lekbak uit.

Maak de grote lekbak leeg. Droog de bladen af.



Plaats de grote en kleine lekbak terug.

Uw apparaat is uitgerust met 2 drupbakken (6 en 7).

- De kleine lekbak vangt de druppels uit de koffie-uitloop op, maar kan worden weggenomen voor bereidingen waarvoor u grote koppen nodig hebt.
- De grote lekbak vangt het afvalwater en het teveel aan water in de kleine lekbak op.
- De grote lekbak is uitgerust met een sensor die u waarschuwt als hij dreigt over te lopen.
- Als u de lekbak leeg moet maken, zal er een boodschap op het display verschijnen.
- Het deksel op deze bak is nodig om een te grote condensvorming en het overlopen van water te voorkomen.

Opgelet: het deksel en het rooster kunnen tijdens het leegmaken vallen.

- Als de bak vuil is, kunt u hem schoonmaken onder de kraan. Als de metalen bladen vuil zijn, wrijft u ze schoon onder de kraan. Droog de bladen goed af voor u ze weer in het apparaat plaatst.
- De lekbakken worden tijdens het leegmaken gescheiden. Probeer geen water op de metalen bladen op het uiteinde van de lekbak te morsen.
- Als het apparaat u vraagt om de lekbak leeg te maken terwijl die toch leeg is, dient u te controleren of de bladen achter aan de lekbak schoon en goed gedroogd zijn.

Afstelling van de hoogte van de koffie-uitloop

Als u een groot glas gebruikt: glas caffe latte zonder druppelopvangbakje

Bij uw apparaat zitten twee koppen (voor Cappuccino en Caffè Latte).

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page16

3 EERSTE GEBRUIK

Gevaar: steek de stekker altijd in een geaard stopcontact van 230 V. Als u dit niet doet, loopt u het risico op dodelijke verwondingen door elektrocutie!
Volg steeds de veiligheidsvoorschriften (zie het onderdeel "Veiligheidsvoorschriften").

HET APPARAAT INSTALLEREN

- Plaats uw apparaat op een vlakke en stabiele ondergrond. De gekozen plaats moet voldoende geventileerd zijn omdat het apparaat warmte afgeeft. Plaats het apparaat niet op materialen zoals marmer. Verwijder de beschermende folie van het display en de roosters.

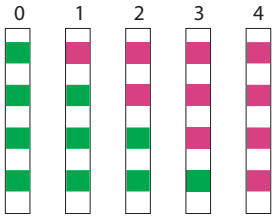
3.1 Vóór het eerste gebruik

- Bepaal de hardheid van het water voor u het apparaat gaat gebruiken. Zo kunt u het daarop afstemmen. Doe dit ook wanneer u uw machine op een andere plaats met een andere waterhardheid gaat gebruiken, of als u een verandering in de hardheid van het water opmerkt. Om de waterhardheid te bepalen, gebruikt u het meegeleverde staafje of neemt u contact op met uw waterleverancier.

De hardheid van het water meten

- Vul een glas met water en steek er het staafje 5 seconden in. Wacht een minuut en lees dan de waterhardheid af. Tijdens de eerste instelling van het apparaat zult u de vastgestelde hardheidsklasse (van 0 tot 4) moeten invoeren. De rode zones op het staafje geven de hardheidsgraad aan. Klasse 0 komt overeen met geen enkele rode zone. Dit betekent dat uw water heel mineraalarm is. Hoe meer rode zones u ziet, hoe meer mineralen uw water bevat. In onderstaande tabel vindt u de cijfers bij die klassen:

Hardheids-graad	Klasse 0	Klasse 1	Klasse 2	Klasse 3	Klasse 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° fH	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Afstelling van het apparaat	0	1	2	3	4



De klassen van waterhardheid voor de eerste instelling van het apparaat (punt 3.2)

■ Als het volgende op het display van uw apparaat verschijnt en u de waterhardheidstest hebt uitgevoerd, moet u op het touchscreen het aantal rode en groene zones invoeren. Als het staafje 2 rode zones en 2 groene zones aangeeft, drukt u op de twee eerste rode vierkantjes en op de twee laatste groene vierkantjes van het touchscreen. Op uw display ziet u nu hetzelfde als op uw staafje.

Als u verhuist of als de kwaliteit van uw water duidelijk verandert, kunt u de waterhardheid op elk moment opnieuw instellen.

3.2 Eerste instellingen

■ Als u uw apparaat voor de eerste keer gebruikt, zult u verschillende gegevens moeten instellen. Volg de aanwijzingen die op het display verschijnen. De volgende paragrafen bevatten afbeeldingen die u daarbij kunnen helpen.

3.3 Het apparaat instellen

■ Schakel het apparaat in door op de On/Off-toets te drukken (1). Er verschijnt een welkomstboodschap op het display, gevolgd door het instellingsmenu "Talen". Na elke selectie is het mogelijk om terug te keren met behulp van het symbool . Voer de andere instellingen uit door de aanwijzingen op het display te volgen.

U dient ook de volgende parameters van het apparaat in te stellen.

TAAL

- **Uw apparaat is uitgerust met een touchscreen.**
- **Kies een schermtaal door op de pijltjes te drukken tot de begroeting in de taal van uw keuze verschijnt.**
- **Druk op OK om te bevestigen.**

NUMMER VAN DE HULPLIJN VAN HET LAND VAN VERBLIJF

- **Dit nummer is afhankelijk van het door u geselecteerde land. U kunt dit echter aanpassen aangezien het in de loop der jaren kan wijzigen.**

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page18

MAATEENHEID

- U kunt de maateenheid zelf kiezen : oz of ml.

DATUM EN UUR

- Normaal verschijnt de juiste datum automatisch. U kunt de dag, de maand en het jaar echter ook met de pijltjes aanpassen.
- Als u de tijd instelt kunt u ook het gewenste formaat selecteren (24H ou AM/PM).

AUTO-OFF

- U kunt de tijd instellen waarna uw apparaat automatisch zal uitschakelen: tussen 15 minuten en 2 uur, per interval van 15 minuten.
- Stel de tijd in met de pijltjes .
- Druk op **OK** om de gegevens te bevestigen.

TEMPERATUUR

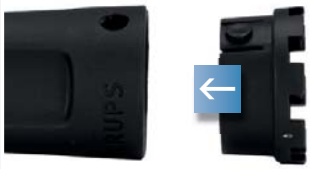
- U kunt de temperatuur van uw bereidingen kiezen, van niveau 1 (laagste temperatuur) tot niveau 3 (hoogste temperatuur).

HARDHEID VAN HET WATER

- U moet het apparaat instellen volgens de hardheid van uw water, tussen 0 en 4 (cf P16 en P17).

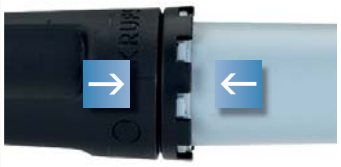
PLAATSING VAN HET FILTER (METEEN)

- **Plaatsing van het filter**: druk op **"Nu"**.
- Open het rechterdeurtje van het apparaat en neem er het waterreservoir uit.
- Neem het filterpatroon en het schroefonderdeel uit de verpakking en voeg deze samen zoals hier geïllustreerd.



- Voer de maand van plaatsing van het patroon in (cijfertje 1 in de illustratie, linkse cijfer in de opening) door aan de grijze ring op het bovenste uiteinde van het filter te draaien. Op de plaats van het cijfertje 2 in de illustratie ziet u de maand waarin het patroon moet worden vervangen.

- Bevestig het schroefonderdeel op het filterpatroon, zoals verduidelijkt in de illustratie.



- Licht het deksel van het reservoir op.
- Schroef het filterpatroon vast in de bodem van het waterreservoir. Plaats het filterpatroon, schroef het patroon vast en trek het schroefonderdeel van het filterpatroon.
- Vul het waterreservoir en plaats het terug in het apparaat.
- Sluit het rechterdeurtje. Uw apparaat zal het filterpatroon vullen.

Opmerking: het filterpatroon moet ongeveer om de 50 liter water of om de 2 maanden worden vervangen. Uw apparaat laat u weten binnen hoeveel dagen of liter u het patroon zult moeten vervangen (zie hoofdstuk 7 Menu Info).

PLAATSING VAN HET FILTER (LATER)

- Druk op **"Later"** en bevestig.
- Open het rechterdeurtje en neem er het waterreservoir uit.
- Vul het waterreservoir en plaats het terug in het apparaat.
- Sluit het deurtje.

PLAATSING VAN DE REINIGINGSVLOEISTOF

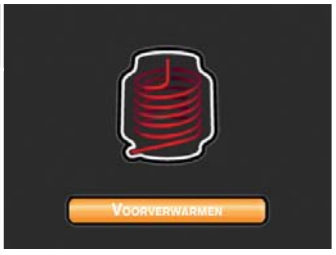
- Druk op **"Nu"** om te bevestigen of op **"Later"** om deze stap uit te stellen.
- Open het linkerdeurtje (15). Trek er de houder uit (19) en schroef het flesje (18) op deze houder.
- Plaats de houder met het flesje terug en sluit het deurtje.
- Schroef niet helemaal door.
- Het flesje moet op één lijn staan met de lade.

AUTOMATISCH PROGRAMMA VOOR DE REINIGING VAN HET PIJPJE

- Uw apparaat zal u vragen dit programma te starten.
- Druk daarvoor op **"Nu"**. De cyclus duurt ongeveer 5 minuten. Op het display kunt u de voortgang van de reiniging volgen.

VOORVERWARMING, AUTOMATISCH ONDERHOUD, SPOELING

- Het apparaat begint met een voorverwarming van de circuits, voert dan een automatische test uit en zal tot slot een spoeling voorstellen.
- Zet een kopje onder de koffie-uitloop en druk desgewenst op **JA**. De spoelprocedure begint en zal automatisch stoppen als er 40 ml is doorgelopen.
- Het display toont vervolgens het hoofdmenu van de dranken.



Opmerking: als de cyclus voor het eerste gebruik wordt onderbroken vóór deze volledig is afgerond, zal u worden gevraagd om bepaalde parameters opnieuw in te stellen of bepaalde instellingen te bevestigen.

Belangrijk: controleer of alle deksels, houders en deurtjes goed zijn gesloten en of alle onderdelen van het apparaat correct zijn geïnstalleerd voor u een eerste drank gaat bereiden.

4 DRANKEN BEREIDEN

4.1 Informatie bij de recepten

- Afhankelijk van het recept dat u kiest, zal uw Espresso Automatic EA9000 de hoeveelheid gemalen koffie en de fijnte van de maling automatisch instellen. We raden u aan om porseleinen kopjes te gebruiken, met een grootte die is afgestemd op de gewenste hoeveelheid, en bij voorkeur voorverwarmd. Voor uw recepten op basis van melk raden we u aan om koppen van dik glas te gebruiken.

Tabel met dranken en aanpasbare instellingen voor elke gebruiker

KOFFIERECEPTEN	Aantal mogelijke kopjes	Mogelijke instellingen Volume (ml)	Mogelijke instellingen Sterkte
RISTRETTO	1	20 tot 35 ml (per 5 ml)	Automatisch
ESPRESSO	1	40 tot 70 ml (per 10 ml)	
	2 x 1	2 x 40 tot 70 ml (per 10 ml) **in één cyclus**	Automatisch
KOFFIE	1 2 x 1	80 tot 180 ml (per 10 ml) 2 x 80 tot 180 ml (per 10 ml) **in twee cycli**	

- Een Cappuccino wordt bereid volgens deze verhoudingen:
  1/3 melk + 1/3 koffie + 1/3 melkschuim.
  U kunt maximum 300 ml koffie zetten.
- Caffè Latte wordt bereid volgens deze verhoudingen:
  3/5 melk + 1/5 koffie + 1/5 melkschuim.
  U kunt maximum 260 ml koffie zetten.
- Warme melk met schuim wordt bereid volgens deze verhoudingen:
  3/5 melk + 2/5 melkschuim.

Warme melk met schuim	Eindvolume	Melk
Klein	180 ml	100 ml
Medium	240 ml	150 ml
Groot	310 ml	200 ml

Warm water	Eindvolume
	20 ml tot 250 ml

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page22

4.2 De bereiding van koffiedrankjes op basis van koffiebonen

- Dit hoofdstuk licht de werking van het apparaat toe aan de hand van het voorbeeld van espresso en Cappuccino.

Espresso

1

- **Druk op "Espresso" op uw touchscreen.**
- Als uw apparaat tijdens het opvragen van het recept een tekort aan koffiebonen opmerkt, zal het u vragen om de houder voor koffiebonen te vullen (zie hoofdstuk 2.3).
- Als het apparaat tijdens het opvragen van het recept een tekort aan water opmerkt, zal het u vragen om het waterreservoir te vullen.
- Plaats het kopje of de kopjes onder de koffie-uitloop.
- U kunt de koffie-uitloop laten zakken of naar boven bewegen naargelang de hoogte van uw kopje(s).

2

- **Mogelijke instellingen**
- Met uw apparaat kunt u één of twee kopjes bereiden.
- De sterkte kiezen: hoe meer koffiebonen u selecteert, hoe sterker de bereiding zal zijn. U kunt die sterkte aanpassen met behulp van de pijltjes links en rechts van de symbolen (behalve bij een dubbele espresso).
- De hoeveelheid kiezen: op het display verschijnt het vorige volume van de espresso. U kunt dat volume aanpassen met behulp van de pijltjes links en rechts van de aangegeven waarde < > .
- Druk op **"Start"** op uw touchscreen om de bereiding te starten.

3

- **Bereiding van een espresso**
- Het apparaat begint eventueel voor te verwarmen en gaat dan over tot het malen van de koffiebonen, het samendrukken van de gemalen koffie en tot slot het percoleren.
- Het is mogelijk om het koffievolume te regelen tijdens de cyclus met behulp van het bovenste en onderste pijltje.
- U kunt de bereiding onderbreken door te drukken op het symbool **"Stop"**, op de on/off-toets (1) of de maaltoets (2).
- Neem het kopje weg als op het display verschijnt: uw espresso is klaar.

Cappuccino

Belangrijk: voor geslaagde melkrecepten van Krups:

- De voorgestelde recepten werden bereid met koude, halfvolle UHT-melk uit de deur van een koelkast (7 °C), en geschonken in de kopjes die bij het apparaat werden geleverd;
- U kunt ook gepasteuriseerde of UHT-melk (recent geopend) – mager, halfvol of vol – uit de koelkast gebruiken. Het belangrijkste is dat de doos of fles recent werd geopend en de melk op deze temperatuur is. Het gebruik van speciale melk (bijv. microgefilterd, rauw, gefermenteerd of verrijkt) kan minder goede resultaten opleveren, vooral wat de hoeveelheid en kwaliteit van de crèmelaag betreft;
- Om een optimaal resultaat in het kopje te garanderen, raden we u aan om de aangegeven verhoudingen te respecteren en de meegeleverde kopjes te gebruiken;
- Als u een andere kop gebruikt dan die geleverd bij het apparaat, neemt u een kop die is afgestemd op de hoeveelheid van het recept (of rekening houdend met de crèmelaag);
- Is uw melk op kamertemperatuur? Verminder dan de voorverwarmtijd (druk op **>>** tijdens het recept).

1

- **Druk op "Cappuccino" op uw touchscreen.**
- Als uw apparaat tijdens het opvragen van het recept een tekort aan koffiebonen opmerkt, zal het u vragen om de houder voor koffiebonen te vullen (zie hoofdstuk 2.3).
- Als het apparaat tijdens het opvragen van het recept een tekort aan water opmerkt, zal het u vragen om het waterreservoir te vullen.

2

- **Keuze van de hoeveelheid (klein / medium / groot).**
- het display toont het vorige totale volume voor Cappuccino (volume melk + volume koffie + volume schuim). U kunt deze keuze aanpassen met de pijltjes links en rechts van de aangegeven waarde (klein – medium – groot).
- Druk op de toets **"Start"**.

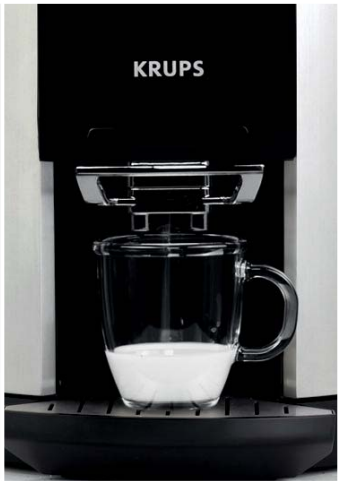
3

- **Vul de kop met het aangegeven volume melk.**
- Giet de op het display aangegeven hoeveelheid melk in de kop.
- Druk op de toets **OK**.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:44 Page24

4

- **Plaats de kop onder de koffie-uitloop.**
- Zet de kop dicht bij de reinigingsbak, onder het stoompijpje, helemaal in de nis.
- Druk met de kop echter niet tegen de reinigingsbak (11) om te vermijden dat die loskomt.
- U kunt de koffie-uitloop laten zakken of naar boven bewegen naargelang de hoogte van uw kop. Het stoompijpje zal net achter de koffie-uitloop uitkomen. Let op: de maximale kophoogte wordt bepaald door de koffie-uitloop. Zet de kop niet schuin om hem onder de koffie-uitloop te krijgen.
- Voor het gebruik van een grote kop (of mok) moet u misschien de kleine "lekbak" (6) wegnemen.
- Druk op de toets **OK**.



5

- **Het voorverwarmen van de melk: terwijl de melk wordt voorverwarmd, worden de koffiebonen gemalen voor de bereiding van de koffie.**
- Het pijpje komt naar voren en zakt in de melk.
- Het uiteinde van het pijpje moet zeker 1 cm in de melk zitten om een gelijkmatige bereiding te verkrijgen. Als dat niet zo is, dan is de kop niet geschikt voor het gekozen volume. Onderbreek de bereiding met de toets **"Stop"** en plaats een andere kop.
- Als de gebruikte melk een starttemperatuur van meer dan 7 °C heeft, kunt u de voorverwarmingsduur verkorten door te drukken op **">>"** en overgaan tot het opschuimen zodat het recept niet mislukt.

Opgelet: **hinder de beweging van het pijpje niet met de hand of andere obstakels.**
U kunt zich verbranden als u geen kopje plaatst of het verkeerd plaatst.
Een druk op "Stop" onderbreekt het hele recept.
Het percoleren wordt dus gestopt.
De niet-gebruikte gemalen koffie wordt dan uitgeworpen.

6

- **Het opschuimen van de melk: de melk wordt vervolgens opgeschuimd, afhankelijk van het gekozen recept.**
- U kunt de opschuimtijd verhogen of verminderen (laat de melk niet overlopen).
- Met een druk op **">>"** onderbreekt u het opschuimen en gaat u over tot de bereiding van koffie.

Belangrijk: de productie van stoom stopt niet onmiddellijk nadat u op **">>"** hebt gedrukt (dit duurt 3 tot 5 sec). Druk vroeg genoeg op de toets om overlopen te voorkomen.
- Het pijpje komt naar boven en trekt zich terug in zijn reinigingsbak.

7

- **Het doorlopen van de koffie.**
- Het apparaat drukt de gemalen koffie eerst samen en gaat dan percoleren.
- De hoeveelheid komt dan overeen met het gekozen recept.
- U kunt het koffievolume in de loop van de cyclus echter wijzigen.
- U kunt de bereiding onderbreken door op **"Stop"** te drukken.
- Neem het kopje weg als op het display verschijnt: uw espresso is klaar.
- Voeg naar smaak wat suiker of chocoladekrullen/poeder toe. Doe de suiker er pas op het einde van de bereiding bij.

8

- **Automatische spoeling van het pijpje.**
- Uw pijpje wordt na elke melkbereiding automatisch gespoeld om de hygiëne van het apparaat te waarborgen.
- Het is belangrijk dat u wacht tot de spoeling is beëindigd voordat u weer een bereiding opstart.

4.3 De bereiding van koffiedrankjes op basis van gemalen koffie

- Met uw Espresso Automatic EA9000 kunt u uw dranken ook bereiden met gemalen koffie, bijvoorbeeld als uw koffie cafeïnevrij moet zijn, voor de afwisseling of als u geen koffiebonen meer in huis hebt.

Opgelet: **de hoeveelheid beschikbaar onder het deksel is de maximaal toegelaten hoeveelheid gemalen koffie. Doe per recept slechts één keer gemalen koffie in de houder. Druk de gemalen koffie niet aan in de houder. Als u het deksel opent en weer sluit zonder er gemalen koffie in te doen, zal het apparaat een automatische test uitvoeren. Als er een voorwerp in het apparaat valt, moet u de stekker beslist uit het stopcontact trekken en het apparaat naar een servicecentrum brengen.**
De houder voor gemalen koffie is vergrendeld. Druk op de maaltoets om de houder te ontgrendelen.

ELKE SCHADE DOOR DE TOEVOEGING VAN EEN TE GROTE HOEVEELHEID GEMALEN KOFFIE WORDT NIET DOOR DE GARANTIE GEDEKT.

Espresso via het "menu Gemalen koffie"

Dit hoofdstuk omschrijft de werking van de recepten met reeds gemalen koffie via de houder voor gemalen koffie, en dit aan de hand van het voorbeeld van de espresso. De andere recepten zijn vergelijkbaar. Laat u gewoon leiden door de verschillende berichten die u op het display ziet.

1

- **Druk op de maaltoets.**

2

- **De houder voor gemalen koffie is ontgrendeld.**
- Druk op de **"Espresso"**-toets van uw touchscreen.
- Als het apparaat tijdens het opvragen van het recept een tekort aan water opmerkt, zal het u vragen om het waterreservoir te vullen.

3

- **Open het deksel van de houder voor gemalen koffie.**
- Droog de houder af als u vocht opmerkt.

4

- **Pak het maatschepje voor gemalen koffie (20) in het linkerdeurtje.**

5	▪ **De gemalen koffie toevoegen.** ▪ Schep de gemalen koffie in de houder. ▪ Gebruik slechts één maatschepje gemalen koffie per recept. ▪ Sluit het deksel van de houder voor gemalen koffie. ▪ Het apparaat zal de houder nu vergrendelen.	
6	▪ **De hoeveelheid kiezen.** ▪ Druk op de toets **"Start"**.	
7	▪ **Bereiding van de koffie.** ▪ Het apparaat drukt de gemalen koffie eerst samen en gaat dan percoleren. ▪ U kunt de bereiding onderbreken door op de toets **"Stop"** te drukken.	

4.4 De bereiding van andere drankjes: warme melk met of zonder schuim en warm water

■ Warme melk met schuim

1	▪ **Druk op de toets "Warme melk" van uw touchscreen.** ▪ Als het apparaat tijdens het opvragen van het recept een tekort aan water opmerkt, zal het u vragen om het waterreservoir te vullen.	
2	▪ **Keuze: met of zonder schuim.** ▪ Vink het vakje **"Opschuimen"** aan om naast warme melk ook schuim te maken. ▪ Als u een melkrecept "zonder schuim" kiest, kan het echter zijn dat u een heel dun laagje schuim krijgt. ▪ Druk op **"Start"** om de bereiding te starten. ▪ Kies het volume (klein/gemiddeld/groot).	

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:45 Page28

3

- **Vul de kop met de op het scherm aangegeven hoeveelheid melk en zet de kop onder de koffietuit.**
- Zet de kop dicht bij de reinigingsbak, onder het stoompijpje, helemaal in de nis.
- Druk met de kop echter niet tegen de reinigingsbak (11) om te vermijden dat die loskomt.
- U kunt de koffie-uitloop laten zakken of naar boven bewegen naargelang de hoogte van uw kop. Het stoompijpje zal net achter de koffie-uitloop uit komen. Let op: de maximale kophoogte wordt bepaald door de koffie-uitloop. Zet de kop niet schuin om hem onder de koffie-uitloop te krijgen.
- Voor het gebruik van een grote kop (of mok) moet u misschien de kleine lekbak (6) wegnemen.
- Druk op de toets **OK**.

4

- **Het voorverwarmen van de melk.**
- Schuimfase van de melk: de melk wordt opgeschuimd afhankelijk van het gekozen recept.

5

- **Het pijpje komt naar boven en trekt zich terug in zijn reinigingsbak.**
- Neem het kopje weg als op het display verschijnt: uw melk is klaar.
- Spoeling van het pijpje.
- Het pijpje wordt automatisch gespoeld. Het is belangrijk dat u wacht tot de spoeling is beëindigd voor u weer een bereiding opstart.

Warm water

1

- **Druk op "Warm water" op uw touchscreen.**
- Als het apparaat tijdens het opvragen van het recept een tekort aan water opmerkt, zal het u vragen om het waterreservoir te vullen.

2

- **De hoeveelheid kiezen.**
- Het display toont het laatst gevraagde volume. U kunt dat volume aanpassen met behulp van de pijltjes links en rechts van de aangegeven waarde.

3

- **Plaats de kop onder de koffie-uitloop.**
- Voor het gebruik van een grote kop (of mok) moet u de kleine "lekbak" wegnemen. Let erop dat de kop onder de koffie-uitloop past zonder die te hinderen.
- De kop moet dicht bij de reinigingsbak worden geplaatst.
- Let op: gebruik een kop die is afgestemd op de hoeveelheid van het recept. De maximale kophoogte wordt bepaald door de koffie-uitloop. Zet de kop niet schuin om hem onder de koffie-uitloop te krijgen.
- Druk met de kop niet tegen de reinigingsbak (11) om te vermijden dat die loskomt.

4

- **Druk op OK. Het pijpje komt uit zijn reinigingsbak en komt boven uw kopje te hangen.**
- U kunt de positie van het pijpje desgewenst wijzigen met de symbolen **+** en **-**. Als het pijpje te hoog is voor het kopje, bestaat er een risico op spatten. Let er ook op dat het pijpje de bodem van de kop niet raakt.
- Druk op uw touchscreen op **OK**.

5

- **Heet water uit het stoompijpje.**
- Het apparaat gaat eventueel eerst over tot opwarmen, waarna het warme water uit het pijpje komt.
- U kunt de hoeveelheid van uw bereiding aanpassen met behulp van de pijltjes boven en onder de aangegeven waarde.
- Als u op **"Stop"** drukt, wordt het recept beëindigd.

Belangrijk: de productie van warm water stopt niet onmiddellijk nadat u op de toets **"Stop"** hebt gedrukt (dit duurt 3 tot 5 seconden). Druk vroeg genoeg op de toets om overlopen te voorkomen.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:45 Page30

5 MENU "FAVORIETEN"

- Met het menu **"Favorieten"** van uw Espresso Automatic Serie EA9000 van Krups kunt u uw **favoriete recepten** opslaan en **personaliseren** volgens uw smaak en drinkgewoonten. U kunt tot 8 profielen aanmaken, die elk tot 8 recepten kunnen bevatten. De schermen leiden u op een intuïtieve manier door dit menu. Aan de hand van het voorbeeld van de espresso licht dit hoofdstuk de mogelijkheden van dit programma toe.
- De personaliseerbare recepten zijn die van het hoofdmenu (zie pagina 21).
- Naargelang de recepten zijn de criteria die een personalisering mogelijk maken: de hoeveelheid van de koffie, de sterkte van de koffie, de temperatuur van de koffie, de hoeveelheid van de melk, de voorverwarmtijd en de tijd voor het opschuimen van de melk.

STAPPEN EN INSTELLING VAN DE RECEPTEN VAN HET MENU "FAVORIETEN"

RECEPTEN	STAP 1	STAP 2	STAP 3
Ristretto	Keuze volume	Bevestiging naam	
Espresso	Keuze tussen 1 of 2 kopjes	**1**.Keuze volume **2**.Sterkte van de koffie (3) **3**.Temperatuur (3)	Bevestiging naam
Koffie	Keuze tussen 1 of 2 kopjes	**1**.Keuze volume **2**.Sterkte van de koffie (3) **3**.Temperatuur (3)	Bevestiging naam
Cappuccino	**1**.Volume koude melk **2**.Opschuimtijd**	**1**.Volume koffie **2**.Sterkte van de koffie (3)	Bevestiging naam
Caffè Latte	**1**.Volume koude melk **2**.Voorverwarmtijd* **3**.Opschuimtijd**	**1**.Volume koffie **2**.Sterkte van de koffie (3)	Bevestiging naam
Warme melk	Keuze opschuimen of niet	**1**.Volume koude melk **2**.Voorverwarmtijd **3**.Opschuimtijd**	Bevestiging naam
Warm water	Keuze volume	Bevestiging naam	

* maakt een verhoging van de temperatuur van uw recept mogelijk.
** maakt een verhoging van de verhouding schuim van uw recept mogelijk.

- **Om naar het menu "Favorieten" te gaan, drukt u op het overeenkomstige symbool in het hoofdmenu.**
- **Voordat u persoonlijke recepten kunt invoeren, moet u een gebruikersprofiel aanmaken.**

EEN PROFIEL AANMAKEN

1

- **De eerste keer dat u in het menu "Favorieten" gaat, zal uw apparaat u voorstellen om een nieuw profiel aan te maken. Druk op OK.**
- Druk tijdens de volgende keren dat u het apparaat gebruikt op het symbooltje

om een nieuw profiel aan te maken.

2

- Geef vervolgens de naam van uw profiel op met behulp van het alfabetische toetsenbord op het display en bevestig door op **OK** te drukken.

3

- Kies vervolgens een kleur voor uw profiel. Bevestig door op **OK** te drukken.

4

- Uw profiel zal voortaan in het menu "Favorieten" staan. U kunt er tot 8 recepten aan koppelen. Met een druk op de profieltoets gaat u naar de lijst met recepten voor dat profiel.

NB: u kunt op elk moment:

- **Een nieuw profiel aanmaken door op de toets + te drukken.**
  - U zult dan weer een naam moeten opgeven en een kleur moeten kiezen.
- **De eigenschappen van de profielen wijzigen door op de toets "Wijzigen" te drukken.**
  - Kies het te wijzigen profiel;
  - Wijzig de naam;
  - Wijzig de kleur;
  - Bevestig door op **OK** te drukken.
- **Eén of meerdere profielen wissen door op de toets "Wissen" te drukken.**
  - Kies welk(e) profiel(en) u wilt wissen;
  - Bevestig steeds door op **OK** te drukken.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:45 Page32

EEN RECEPT AANMAKEN

Het voorbeeld van de espresso

1	▪ **Nadat u een profiel hebt aangemaakt, kunt u een recept aan dit profiel koppelen door te drukken op +.** ▪ Er worden dan verschillende recepten voorgesteld. In dit voorbeeld kiezen we het recept Espresso.	
2	▪ Keuze van het aantal kopjes: kies tussen 1 of 2 kopje door op het overeenkomstige vakje te drukken.	
3	▪ Keuze van de instellingen voor koffie: kies de hoeveelheid (40 tot 70 ml), de sterkte (1 tot 3 koffiebonen) en de temperatuur (niveau 1 tot 3) van de espresso die u wilt opslaan. Bevestig door op **OK** te drukken.	
4	▪ Uw Espresso-recept krijgt automatisch een naam. U kunt deze naam bewaren (druk dan op **Bevestigen**) of wijzigen (druk dan op **Wijzigen**). ▪ Als u hem wijzigt, verschijnt het woord Espresso in de naam en kunt u er met behulp van het toetsenbord iets aan toevoegen. Druk op **OK** om de nieuwe naam te bevestigen.	
5	▪ Uw recept is nu opgeslagen met zijn nieuwe naam en verschijnt in het display met recepten van het desbetreffende gebruikersprofiel.	

NB: u kunt op elk moment:

- **Een nieuw recept aanmaken door op de toets + te drukken.**
  - U zult ook hier de instellingen van het recept moeten kiezen.
- **De eigenschappen van de recepten wijzigen door op de toets "Wijzigen" te drukken.**
  - Kies vervolgens welk recept u wilt wijzigen;
  - Wijzig de instellingen van het recept;
  - Wijzig de naam van het recept;
  - Bevestig door op **OK** te drukken.
- **Eén of meerdere recepten wissen door op de toets "Wissen" te drukken.**
  - Kies welk(e) recept(en) u wilt wissen;
  - Bevestig steeds door op **OK** te drukken.

6 INSTELLINGEN

■ In het menu **"Instellingen"** kunt u aanpassingen doen voor optimaal gebruikscomfort, afgestemd op uw voorkeuren. We stellen hier de belangrijkste beschikbare instellingen voor. U kunt zich ook laten leiden door de verschillende schermen die in het display verschijnen.

- **Het menu "Instellingen" is toegankelijk via het hoofdmenu met een druk op het tabblad "Instellingen".**
- Te wijzigen zijn: de taal, de lichtsterkte, de datum en de tijd, de maateenheid, maar ook de hardheid van het water, de temperatuur van de koffie, en de auto-off-functie.
- Om naar de receptreeks terug te keren, drukt u op het kopje rechtsboven op het display.
- Om het menu "Instellingen" te verlaten: druk op het tabblad "Instellingen".
- U kunt de volgende parameters instellen: taal, datum en tijd, maateenheid, hardheid van het water, temperatuur van de koffie.

1

- **Lichtsterkte**
- Verhoog of verminder de lichtsterkte van het display van uw apparaat.
- Druk op **OK** om te bevestigen.

2

- **Auto off**
- Beslis hoe lang uw apparaat aan blijft voor het automatisch wordt uitgeschakeld, tussen 15 minuten en twee uur, per interval van 15 minuten.
- Druk op **OK** om te bevestigen.

3

- **Om het menu "Instellingen" te verlaten**
- Ga naar het menu "Instellingen" met een druk op het symbooltje . Druk dan op het tabblad "Instellingen" om terug te keren naar het hoofdmenu.
- Druk op OK om te bevestigen.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:45 Page34

7 INFO

■ Het menu **"Info"** biedt u toegang tot informatie over uw gebruik en over bepaalde fasen in het gebruik van uw apparaat. Dit menu geeft ook informatie over het onderhoud van uw apparaat. We stellen hier de belangrijkst beschikbare informatie voor. U kunt zich ook laten leiden door de verschillende schermen die in het display verschijnen.

- **Het menu "Info" is toegankelijk via het hoofdmenu met een druk op het tabblad "Info".**
- U ziet vervolgens alle beschikbare informatie over de einddata voor spoelen, ontkalken, vervanging van het filter, reiniging van de buisjes, reiniging van het koffiecircuit, vervanging van de reinigingsvloeistof en de bereidingscycli.
- Om het menu "Info" te verlaten: druk op het tabblad "Info".

1

- **Cycli**
- Geeft u informatie over uw gebruiksgewoonten voor koffie of melkdranken, alsook over het aantal keren dat u ze bereidde via de menu's **"Gemalen koffie"** of **"Favorieten"**.
- Druk op **OK** om te bevestigen.

2

- **Hotline**
- Vind het nummer van de hotline van uw land.
- U kunt het veranderen door op **"Wijzigen"** te drukken.
- Druk op **OK** om te bevestigen.

3

- **Waterfilter**
- Vertelt u – indien nodig – wanneer u het filter voor het laatst hebt vervangen en wanneer u deze opnieuw zult moeten vervangen.
- U kunt ook een vervangingsprocedure voor het filter opstarten.
- Druk op **OK** om te bevestigen.

4

- **Spoelen**
- Geeft u het aantal spoelcycli dat uw apparaat al uitvoerde.
- Druk op **OK** om te bevestigen.

5

- **Het koffiecircuit schoonmaken – Ontkalken**
- Geeft het aantal cycli aan sinds de laatste schoonmaak-/ontkalkingsbeurt en het aantal cycli voor de volgende ontkalkingsbeurt.
- U kunt ook een programma voor de reiniging van het koffiecircuit opstarten.
- Druk op **OK** om te bevestigen.

- **De stoomtuit automatisch/handmatig schoonmaken**
- Geeft het aantal cycli aan sinds de laatste automatische/handmatige schoonmaakbeurt van de stoomtuit en het aantal cycli voor de volgende automatische schoonmaakbeurt van de stoomtuit.
- U kunt ook een automatisch/handmatig schoonmaakprogramma starten.
- Druk op **OK** om te bevestigen.

6

- **Reinigingsvloeistof**
- Geeft u het aantal uitgevoerde cycli sinds de laatste vervanging van het flesje met reinigingsvloeistof en het aantal uitvoerbare cycli vóór de volgende vervanging van het flesje met reinigingsvloeistof.
- U kunt ook een programma voor de vervanging van het flesje met reinigingsvloeistof opstarten.
- Druk op **OK** om te bevestigen.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:45 Page36

8 ONDERHOUD EN REINIGING

8.1 Menu "Onderhoud"

■ Om naar het menu "Onderhoud" te gaan, drukt u op het tabblad "Onderhoud".

■ Automatische reiniging van het stoompijpje

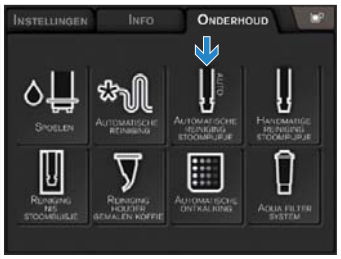
Het apparaat kan het pijpje op verzoek of automatisch reinigen.

De automatische reinigingen gebeuren naargelang het aantal en het type bereide melkrecepten.

We geven hier een overzicht van de belangrijkste stappen in deze automatische reiniging als deze door de gebruiker wordt gevraagd. U kunt zich ook laten leiden door de schermen die het apparaat weergeeft.

1

- **Het menu "Onderhoud" is toegankelijk via het hoofdmenu met een druk op het tabblad "Onderhoud".**
- Druk op de toets "Automatische reiniging van het pijpje" op uw touchscreen.
- NB: onderbreek de reinigingscyclus niet.
- Als u het menu "Onderhoud" wilt verlaten, drukt u op het tabblad "Onderhoud".
- Zo nodig zal het apparaat u vragen om het flesje met reinigingsvloeistof te vervangen.



2

- **Druk op "Start".**
(als dit wordt uitgesteld, keert u terug naar het startscherm).
- Het apparaat begint met een spoeling van het pijpje.
- Het pijpje komt uit zijn reinigingsbak.
- De reinigingsvloeistof komt automatisch in de reinigingsbak van het pijpje terecht.
- Het apparaat vermengt het water met de reinigingsvloeistof.
- Het apparaat maakt vervolgens het pijpje schoon door het in deze oplossing te laten weken.
- Het pijpje wordt tot slot twee keer met water gespoeld.
- **De reinigingscyclus is afgelopen.**

■ Handmatige reiniging van het stoompijpje

Het apparaat kan u vragen om het pijpje handmatig te reinigen of kan dit op uw verzoek zelf doen. De handmatige reinigingen worden gevraagd naargelang het aantal en het type bereide melkrecepten.

We geven hier een overzicht van de belangrijkste stappen in deze handmatige reiniging als deze door de gebruiker wordt gevraagd. U kunt zich ook laten leiden door de schermen die het apparaat weergeeft.

1

- **Het menu "Onderhoud" is toegankelijk via het hoofdmenu met een druk op het tabblad "Onderhoud".**
- Om het pijpje en zijn bak te reinigen, moet u de stappen in het tabblad "Onderhoud" volgen.
- Als u dat niet doet, kunt u het systeem beschadigen.
- Druk op de toets "Handmatige reiniging van het pijpje" op uw touchscreen.
- Als u het menu "Onderhoud" wilt verlaten, drukt u op het tabblad "Onderhoud".

2

- **Het pijpje komt uit de reinigingsbak.**
- U kunt nu alle onderdelen van het apparaat achter de koffie-uitloop schoonmaken.

3

- **Neem er de twee grote lekbakken uit.**
- Giet ze leeg en maak ze schoon.
- Het pijpje komt naar voren en zakt wat.

4

- **Schroef het uiteinde van het pijpje (10) met het stoompijpje (9) los.**
- Verwijder de pakkingen van het uiteinde niet. Zo kunt u ze immers beschadigen en vermindert het resultaat van het opschuimen.

⚠ **Opgelet: risico op brandwonden tijdens het losschroeven. Het pijpje kan heel heet zijn (>50 °C).**

5

- De drie gaten van het uiteinde worden schoongemaakt met de speciale naald die u in het Welcome Pack vindt. Scheid de twee onderdelen goed om ze grondig te kunnen schoonmaken.
- Was het uiteinde niet in de vaatwasser.
- Maak het uiteinde grondig schoon.
- Druk op de toets **OK**.

6

- **Het stoompijpje komt naar beneden.**
- Zo kunt u het grondig schoonmaken met een vochtige doek (als u vaatwasmiddel gebruikt, moet u nadien goed spoelen). Het stoompijpje is niet demonteerbaar.
- Druk op de toets **OK**. Het stoompijpje gaat weer naar boven zodat u het buisuiteinde en het pijpje weer terug kunt plaatsen.

7

- **Schroef het pijpje met het uiteinde weer op het stoompijpje.**
- Druk op de toets **OK**.
- Het hele stoompijpje gaat naar boven en plaatst zich boven de reinigingsbak.

8

- **Schoonmaken van de reinigingsbak van het stoompijpje (11).**
- Druk op **JA** na de vraag: "Wilt u de reinigingsbak schoonmaken?" als u deze wenst schoon te maken.
- Druk op de bovenkant van de bak om die eruit te nemen. Maak hem schoon onder de kraan.
- Om hem terug te plaatsen, plaatst u eerst het onderste gedeelte en drukt u vervolgens op het bovenste gedeelte, tot u een "klik" hoort.
- Druk op de toets **OK**.

9

- **Plaats de twee lekbakken terug** (zie illustraties p. 13).
- De handmatige cyclus voor de reiniging van het stoompijpje is beëindigd.
- Druk op **OK** om te bevestigen en verlaat het display.

Opgelet: **u dient de handmatige reiniging van het pijpje en de reinigingsbak absoluut in deze stappen uit te voeren. Zo niet kunt u het hele stoompijpje beschadigen of breken, of de werking ervan in gevaar brengen.**

■ Schoonmaken van de reinigingsbak van het stoompijpje

- **Het menu "Onderhoud" is toegankelijk via het hoofdmenu met een druk op het tabblad "Onderhoud".**
- Om het pijpje en zijn bak te reinigen, moet u de stappen in het tabblad "Onderhoud" volgen.
- Als u dat niet doet, kunt u het systeem beschadigen.
- Druk op de toets **"Reinigingsbak"** op uw touchscreen.
- Als u het menu "Onderhoud" wilt verlaten, drukt u op het tabblad "Onderhoud".
- Volg voor de rest de instructies op het display. Raadpleeg de illustraties bij stap 9 van de handmatige reiniging van het pijpje tot u het rechtse scherm ziet verschijnen.
- **De reinigingscyclus is afgelopen.**

■ Schoonmaken van de houder voor gemalen koffie

⚠ **Opgelet: forceer de opening van de houder niet. Deze is tijdens de bereiding van de recepten altijd vergrendeld.**

1

- **Het menu "Onderhoud" is toegankelijk via het hoofdmenu met een druk op het tabblad "Onderhoud".**
- Het is niet mogelijk om de houder voor gemalen koffie schoon te maken zonder het tabblad "Onderhoud" te gebruiken. Volg steeds de instructies op het display.
- Druk op de toets "Reiniging houder gemalen koffie" op uw touchscreen.
- De houder voor gemalen koffie is nu ontgrendeld.
- Als u het menu "Onderhoud" wilt verlaten, drukt u op het tabblad "Onderhoud".

2

- **Open het deksel van de houder voor gemalen koffie.**
- Neem er de houder uit.

3

- **Maak de houder voor gemalen koffie schoon.**
- U kunt hem schoonmaken met het speciale penseeltje of hem onder de kraan wassen. Droog hem goed af. Hij moet droog zijn voor u hem terugplaatst.

4

- **Plaats de houder voor gemalen koffie terug.**
- Sluit het deksel van de houder. De houder is nu vergrendeld. Als het apparaat vraagt of u uw houder hebt weggenomen: druk op uw touchscreen op **OK**.
- **De houder voor gemalen koffie is nu schoongemaakt.**

■ Het flesje met reinigingsvloeistof vervangen

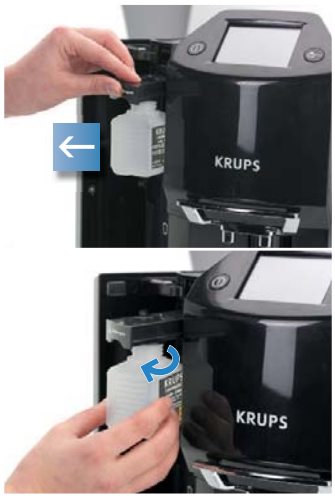
Het apparaat vraagt u om het flesje met reinigingsvloeistof te vervangen. Deze vervanging kan echter ook gebeuren op vraag van de gebruiker.

1

- **Het menu "Onderhoud" is toegankelijk via het hoofdmenu met een druk op het tabblad "Onderhoud".**
- Gebruik steeds dit programma omdat u er zo de tellers mee bijwerkt.
- Druk op de toets "Vervanging flesje met reinigingsvloeistof" op uw touchscreen.
- Als u het menu "Onderhoud" wilt verlaten, drukt u op het tabblad "Onderhoud".

2

- **Open het linkerdeurtje (15).**
- Trek aan de lade (19) van het flesje met reinigingsvloeistof.
- Schroef het oude flesje los. Gebruik uitsluitend flesjes van Krups. Het gebruik van andere, ongeschikte producten of niet door Krups goedgekeurde producten doen de geldigheid van de garantie teniet.
- Verwijder de stop van de nieuwe fles schoonmaakmiddel. Schroef de fles niet te hard vast (max. anderhalve slag) (19).
- Schroef er het nieuwe flesje op. **Plaats het flesje goed in de as van de lade.**
- Schroef minstens twee keer helemaal rond.



3

- **Duw de lade naar achteren.**
- Sluit het deurtje.
- Druk op **OK**.
- **Dit programma is beëindigd.**

8.2 Automatische programma's voor de reiniging van het apparaat

■ Automatisch programma voor de reiniging van het koffiecircuit

Als het nodig is om een reinigingsprogramma uit te voeren, zal het apparaat u daarvan op de hoogte brengen. Die reiniging moet ongeveer om de 360 bereidingen gebeuren.

Voor de uitvoering van dit reinigingsprogramma hebt u een opvangbak met een inhoud van minstens 0,6 liter die onder de koffie-uitloop past en een KRUPS reinigingstabletje (er zitten er 2 in het Welcome Pack) nodig.

Het programma voor de automatische reiniging omvat 3 fasen, namelijk een reinigingscyclus en twee spoelcycli, en duurt ongeveer 20 minuten.

Bescherm uw aanrecht tijdens deze reinigings- en ontkalkingscycli, vooral als ze van marmer, steen of hout zijn.

Opgelet: u bent niet verplicht om het reinigingsprogramma meteen uit te voeren als het apparaat u dat vraagt. Doe het wel zo snel mogelijk.
Gebruik uitsluitend reinigingstabletjes van KRUPS, want de garantie dekt geen materiële schade veroorzaakt door het gebruik van tabletjes van andere merken.
De reinigingstabletjes zijn verkrijgbaar in het servicecentrum van KRUPS.

Opgelet: om de garantievoorwaarden na te leven, is het noodzakelijk dat u de reinigingscyclus uitvoert als het apparaat u vraagt deze niet langer uit te stellen.

We lichten hier de belangrijkste stappen van dit programma toe. U kunt zich ook laten leiden door de schermen die het apparaat weergeeft.

1

- **Het menu "Onderhoud" is toegankelijk via het hoofdmenu met een druk op het tabblad "Onderhoud".**
- Druk op de toets "Reiniging koffiecircuit" op uw touchscreen.
- Als u het menu "Onderhoud" wilt verlaten, drukt u op het tabblad "Onderhoud".

2

- **Maak de koffiedik-opvangbak leeg, neem er de lekbakken uit en giet die leeg, en vul het waterreservoir.**

3

- **Open het deksel van de houder voor gemalen koffie.**
- Neem er de houder uit.
- Maak de houder schoon. U kunt hem schoonmaken met het speciale penseeltje of hem onder de kraan wassen. Droog hem goed af. Hij moet droog zijn voor u hem terugplaatst.

4

- **Plaats de houder terug zonder het deksel te sluiten.**

5

- **Leg het reinigingstabletje in de houder.**
- Sluit het deksel van de houder. Het is belangrijk dat u het programma volledig uitvoert. De houder is vergrendeld.
- Druk op uw touchscreen op **OK**.

6

- **Plaats een opvangbak met een inhoud van minstens 0,6 L onder de koffie-uitloop en druk op OK.**
- Volg de instructies op het display. Zodra de reinigingscyclus is afgelopen, maakt u de opvangbak leeg, plaatst u die weer onder de koffie-uitloop en vult u het waterreservoir weer met water. Als de tweede spoeling is afgelopen, giet u de opvangbak en de lekbakken leeg.

Opgelet: voer het reinigingsprogramma volledig uit.
Als het reinigingsprogramma door een stroomstoring of anderszins wordt onderbroken, moet het opnieuw worden opgestart. Het zal dan weer van vooraf aan beginnen. U moet in dit geval een nieuw reinigingstabletje gebruiken. Het is noodzakelijk om het programma volledig te herstarten om het watercircuit te spoelen en sporen van het reinigingsproduct te verwijderen, omdat deze schadelijk zijn voor de gezondheid.

■ Automatisch programma voor de ontkalking van het stoomcircuit

Als het nodig is om een ontkalkingsprogramma uit te voeren, zal het apparaat u daarvan op de hoogte brengen. De uitvoeringsfrequentie van dit programma hangt af van de kwaliteit van het gebruikte water (hoe meer kalk het water bevat, hoe vaker het apparaat moet worden ontkalkt) en het eventuele gebruik van een filter Claris Aqua Filter System. Om dit ontkalkingsprogramma uit te voeren, hebt u een opvangbak met een inhoud van minstens 0,6 L die onder de koffie-uitloop en het stoompijpje past en ook een KRUPS anti-kalkzakje (F 054 – in uw Welcome Pack zit een zakje van 40 g) nodig. Het programma voor de automatische ontkalking omvat 3 fasen, namelijk een ontkalkingscyclus en twee spoelcycli. Het programma duurt ongeveer 22 min.

Opgelet: u bent niet verplicht om het ontkalkingsprogramma meteen uit te voeren als het apparaat u dat vraagt. Doe het wel zo snel mogelijk. Gebruik uitsluitend zakjes anti-kalkmiddel van KRUPS zoals u die in het Welcome Pack vindt, want de garantie dekt geen materiële schade veroorzaakt door het gebruik van zakjes van andere merken. De zakjes anti-kalkmiddel zijn verkrijgbaar in het servicecentrum van KRUPS.

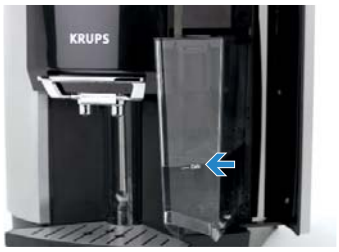
Opgelet: om de garantievoorwaarden na te leven, is het noodzakelijk dat u de reinigingscyclus uitvoert als het apparaat u vraagt deze niet langer uit te stellen.

1

- **Bevestig de start van het programma als het apparaat hierom vraagt.**
- Maak de koffiedik-opvangbak leeg, neem er de lekbakken uit en giet ook die leeg.

2

- **Neem er het waterreservoir uit.**
- Gebruikt u het Krups filterpatroon Claris Aqua Filter System? Neem er die dan uit voordat u met de ontkalking begint.
- Giet het waterreservoir leeg en vul het opnieuw met water tot aan de KALK-aanduiding.
- Giet het anti-kalkmiddel in het waterreservoir en plaats het terug.
- Gebruik een lepel met een lange steel om het water in het waterreservoir te mengen of neem er het waterreservoir uit en schud het voorzichtig van links naar rechts, tot het anti-kalkmiddel volledig is opgelost.



IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise page 1 16/02/12 13:45 Page44

3

- **Plaats een opvangbak met een inhoud van minstens 0,6 L onder de koffie-uitloop en druk op OK.**
- De ontkalking begint nu.

4

- **Na de ontkalking: giet uw opvangbak leeg en plaats hem terug. Giet vervolgens het waterreservoir leeg, spoel goed en vul het.**
- De eerste spoeling begint nu.

5

- **Einde van de eerste spoeling: giet uw opvangbak leeg en plaatst hem terug.**

6

- **Einde van de tweede spoeling en van de ontkalking van het stoomcircuit.**
- Het pijpje keert terug naar zijn reinigingsbak.
- Plaats de Claris Aqua Filter System filter zo nodig terug.
- Giet uw opvangbak leeg en vul het waterreservoir.

Opgelet: tijdens de ontkalking van het apparaat of de reiniging van het koffiecircuit kan het water nogal hevig opspatten. Leg zo nodig een papieren servet op de lekbak.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:45 Page45

9 PROBLEMEN EN OPLOSSINGEN

■ Werkt uw apparaat niet naar behoren? Probeer het probleem dan eerst op te lossen met behulp van deze lijst met storingen. Als de storing desondanks aanhoudt, neemt u contact op via onze hotline (zie hoofdstuk 3.2).

PROBLEEM	VERMOEDELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet, de software blokkeert of uw apparaat vertoont een storing.	▪ Softwareprobleem.	▪ Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact. Verwijder het filterpatroon, wacht 20 seconden en herstart het apparaat. ▪ Houdt de storing aan? Noteer de mededeling die op het display verschenen is en bel de klantenservice van KRUPS.
Het apparaat gaat niet aan nadat u op de aan/uit-knop hebt gedrukt.	▪ Stroomonderbreking of defecte zekering. ▪ De stekker zit niet goed in het stopcontact of het apparaat, of het stopcontact is defect. ▪ Het apparaat is stuk.	▪ Controleer de zekeringen van uw elektrische installatie. ▪ Controleer of de stekker goed in het stopcontact zit of laat het stopcontact repareren. ▪ Laat het apparaat nakijken door een bevoegd technicus.
U hebt gemalen koffie gebruikt, maar het apparaat maakt geen koffie.	▪ U hebt te veel gemalen koffie in de houder gedaan of de gemalen koffie is te fijn.	▪ Gebruik een blend voor espressomachines.
De espresso of koffie is niet heet genoeg.	▪ De temperatuur van de koffie is te laag ingesteld. ▪ Het koffiekopje is koud.	▪ Controleer de temperatuur van de koffie in het menu "Instellingen". ▪ Programmeer uw recept met behulp van de functie "Favorieten" en verhoog de temperatuur. ▪ Verwarm het kopje voor door het te spoelen met warm water voor u de bereiding opstart.
De koffie is te helder of niet sterk genoeg.	▪ Er zit niet genoeg koffie in de houder voor koffiebonen. ▪ De hoeveelheid bereide koffie is te groot.	▪ Controleer of er koffie in de houder zit en dat niets de sensor hindert (een koffieboon bijvoorbeeld). ▪ Verminder de hoeveelheid water in de koffie.
De koffie loopt te traag door.	▪ Het filterpatroon is verstopt.	▪ Start een reinigingscyclus op. ▪ Verwijder/vervang het filterpatroon.

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:45 Page46

PROBLEEM	VERMOEDELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
De koffie is niet romig genoeg.		▪ Start een reinigingscyclus op (zie hoofdstuk 8).
De molen maakt een vreemd geluid.	▪ Er zitten vreemde voorwerpen in de molen.	▪ Ga na of u het vreemde voorwerp er met behulp van een ander voorwerp kunt uithalen. Trek altijd eerst de stekker uit het stopcontact. ▪ Neem contact op met de klantenservice van KRUPS.
Er komt geen stoom uit het stoompijpje.	▪ Het pijpje of de houder van het pijpje is verstopt. ▪ Het gebruikte water is niet geschikt voor de productie van stoom.	▪ Maak het stoompijpje handmatig schoon (zie hoofdstuk 8). Ontstop alle onderdelen en maak ze schoon. ▪ Ga na of het stoompijpje correct is vastgeschroefd. ▪ Maak het waterreservoir leeg en verwijder tijdelijk de Claris patroon. ▪ Vul het waterreservoir met mineraalwater rijk aan calcium (>100 mg/L) en voer achtereenvolgens stoomcycli (5 tot 10) uit in een opvangbak, tot u een onafgebroken stoomstoot ziet verschijnen.
Er is niet genoeg melkschuim.	▪ De stoom komt er niet goed uit. ▪ De melk is niet koud genoeg.	▪ Zie de vorige paragraaf. ▪ We raden u aan om verse, gepasteuriseerde of UHT-melk uit een pas geopend pak of fles te gebruiken.
Het melkschuim is niet fijn genoeg.	▪ De stoom komt er niet goed uit. ▪ U gebruikt niet de juiste melk.	▪ Controleer of de melk vers en koud is. ▪ Controleer of er genoeg melk in het glas zit. ▪ Maak het stoompijpje handmatig schoon (zie hoofdstuk 8). Ontstop alle onderdelen en maak ze schoon. ▪ Ga na of het stoompijpje correct is vastgeschroefd. ▪ We raden u aan om verse, gepasteuriseerde of UHT-melk uit een pas geopend pak of fles te gebruiken.

PROBLEEM	VERMOEDELIJKE OORZAKEN	OPLOSSINGEN
Het pijpje wordt niet grondig schoongemaakt.	▪ Er is niet genoeg reinigingsvloeistof. ▪ U gebruikt niet de juiste melk.	▪ Controleer of uw bereiding niet kookt tijdens de opwarming of het opschuimen. Verkort de opwarmtijd en/of opschuimtijd. ▪ Controleer of het flesje met reinigingsvloeistof niet leeg is. ▪ Voer een handmatige reiniging uit. ▪ We raden u aan om koude melk te gebruiken.
Het waterreservoir is bijgevuld, maar de waarschuwing blijft op het display staan.	▪ Het waterreservoir zit niet goed op zijn plaats. ▪ De vlotter op de bodem van het waterreservoir kan niet vrij bewegen. ▪ Er zit kalkaanslag in het waterreservoir.	▪ Controleer de vlotter en maak hem eventueel los. ▪ Plaats het waterreservoir opnieuw. ▪ Spoel het waterreservoir onder de kraan en ontkalk indien nodig.
De lekbak is leeggemaakt, maar de waarschuwing blijft op het display staan.	▪ De detectiebladen zijn vuil.	▪ Reinig en droog de metalen bladen achter aan de lekbak.
De koffiedik-opvangbak is leeggemaakt, maar de waarschuwing blijft op het display staan.	▪ De koffiedik-opvangbak zit niet goed op zijn plaats. ▪ De koffiedik-opvangbak werd te snel teruggeplaatst.	▪ Plaats de koffiedik-opvangbak op de juiste manier. ▪ Wacht minstens 8 seconden voordat u het lege bakje terugplaatst.
Tijdens een cyclus werd de stroom onderbroken.		▪ Het apparaat zal automatisch opnieuw opstarten wanneer de stroom weer is ingeschakeld.
Er ligt water onder het apparaat.	▪ De lekbak zit niet goed of loopt over.	▪ Controleer of de lekbak correct werd geplaatst en maak hem zo nodig leeg.

Opmerking: storingen van het programma raken meestal opgelost door de stekker van het apparaat ongeveer een minuut uit het stopcontact te halen en weer aan te sluiten.

Gevaar: alleen een bevoegd technicus mag reparaties aan het netsnoer en het stroomnet van 230 V uitvoeren. Bij niet-naleving van dit voorschrift loopt u het risico op een dodelijke elektrocutie! Gebruik nooit een apparaat met zichtbare beschadigingen!

IFU_NL_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:45 Page48

10 TECHNISCHE GEGEVENS

Spanning:	220-240 V / 50 Hz	**Gewicht EA9 metaal:**	11,5 kg
Vermogen:	in werk.: 1.450 W	**Koffiedikbakje**	
Energieverbruik:	Waakst.: 0 W	**Kleine lekbak**	
Waterreservoir:	1,7 L	**Grote lekbak**	
Koffiebonenreservoir:	280 g	**Lengte van het snoer**	
Pompdruk:	15 bar	**Inhoud houder gemalen koffie**	1 maatschepje of 6 gram
Afmetingen (H*B*D):	38,5*29,5*39,5 cm		

11 VERVOER

- Bewaar de oorspronkelijke verpakking om het apparaat te vervoeren. Maak eerst de koffiedik-opvangbak, de houder voor koffiebonen, het waterreservoir en de lekbakken leeg en verwijder het flesje met reinigingsvloeistof voordat u het apparaat vervoert of kantelt om te vermijden dat u water, reinigings- of anti-kalkmiddel morst.

⚠ **Opgelet: als het apparaat niet in zijn verpakking zit en tijdens het vervoer valt, is het gewenst om het naar een servicecentrum te brengen om het te laten nakijken en zo elk risico op brand of elektrocutie te vermijden.**

12 AFVALVERWERKING

- Het symbool op het apparaat of de verpakking betekent dat dit apparaat in geen enkel geval als huishoudelijk afval mag worden verwerkt. Breng het dus naar een afvalcentrum dat elektrische en elektronische apparaten recycleert. Door op de juiste manier te sorteren en uw versleten apparaten op de juiste manier af te danken, draagt u bij tot de bescherming van de natuurlijke rijkdommen en voorkomt u schadelijke gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid. Uw detailhandelaar kan u meer informatie geven over de inzameling van oude apparaten.

! **Opmerking: uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.**

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page1

KRUPS

ESPRESSO AUTOMATIC

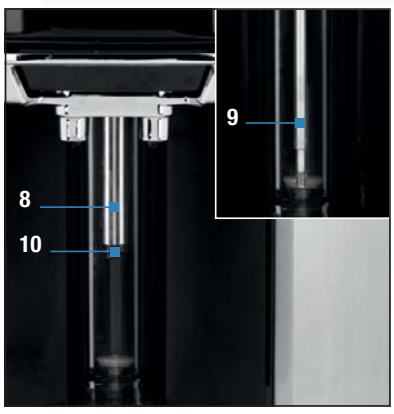
SERIE EA9000

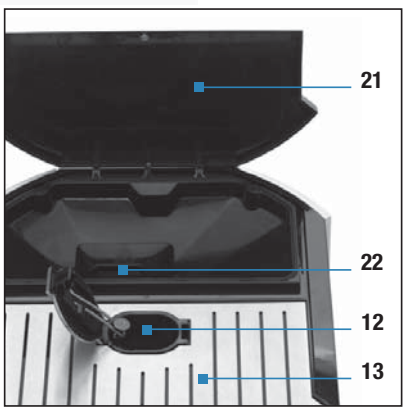
WWW.KRUPS.COM

TÜV SÜD
Production monitored
Quality tested
Usability
Endurance test
Tested for toxic substances
Voluntary testing according to TÜV SÜD Product Service Standard
www.tuev-sued.com/ppp74062

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page2

1
3
2
19
20
18
15
14
16
23
5
4
11
7
6
17
20
KRUPS
Calc


9
8
10


21
22
12
13

7

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page4

BENVENUTO

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato la macchina da caffè **Espresso Automatic Serie EA9000**. Questa macchina consente di preparare in maniera completamente automatica diversi tipi di bevande: espressi, caffè o bevande a base di latte. Con **Espresso Automatic Serie EA9000** si potrà assaporare a casa la stessa qualità del caffè del bar, in ogni momento della giornata. Risultato garantito e grande facilità di utilizzo.

Grazie al Compact Thermoblock System con camera di percolazione integrata, alla pompa a 15 bar e alla possibilità di utilizzare sia caffè in grani macinato al momento che caffè macinato caricato mediante uno sportellino, questa macchina consente di ottenere ristretti, espressi e caffè caldi sin dalla prima tazza con il massimo dell'aroma e una crema color camoscio.

Grazie all'esclusivo sistema brevettato di preparazione automatica di bevande a base di latte, si possono preparare facilmente deliziosi cappuccini e caffelatte caldi, con l'"effetto tre strati" e una schiuma densa e vellutata. I programmi automatici di risciacquo e pulizia dell'ugello vapore consentono un'igiene senza paragone per una qualità sempre costante, tazza dopo tazza.

Grazie alla funzione acqua calda si possono preparare tè e altre bevande istantanee.
Tutte le bevande sono personalizzabili utilizzando il menu "Preferiti". È possibile modificare volume, proporzioni, intensità e temperatura delle bevande.

Il display touch screen a colori, con navigazione semplice ed ergonomica, guida l'utente tra le diverse fasi, dalla preparazione della bevanda alle operazioni di manutenzione.

Speriamo che questa macchina Krups vi soddisfi appieno.

Il team Krups

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page5

I CONSIGLI DELL'ESPERTO

Ecco alcuni consigli per ottenere i migliori risultati con questa macchina:

- La qualità dell'acqua influisce molto sulla qualità degli aromi. Calcare e cloro possono alterare il gusto del caffè. Si raccomanda di utilizzare la cartuccia Claris Aqua Filter System o acqua oligominerale per mantenere tutti gli aromi del caffè.

- Per la preparazione di ristretti, espressi e caffè si consiglia di utilizzare tazzine di porcellana preriscaldate (passandole sotto l'acqua calda ad esempio) di dimensioni adatte alla quantità desiderata. Per la preparazione di cappuccini, caffelatte e latte caldo si raccomanda di utilizzare tazze di vetro spesso per ottenere un risultato estetico e goloso.

- I grani di caffè torrefatti possono perdere l'aroma se non protetti. Si consiglia di utilizzare la quantità di grani equivalente al consumo di 4-5 giorni successivi. Rilevando automaticamente la mancanza di grani, la macchina assicura sempre la presenza di grani sufficienti a preparare bevande a base di caffè. La qualità del caffè in grani dipende dai gusti ed è molto varia. Si consiglia di utilizzare l'arabica piuttosto che la qualità robusta. Dopo varie prove, ciascun utente troverà il tipo di miscela e di torrefazione del caffè in grani corrispondente al proprio gusto. Infine, si sconsiglia l'uso di grani di caffè oleosi e caramellati che possono danneggiare la macchina.

- La qualità e la finezza di macinazione dei grani influiscono sull'intensità degli aromi e sulla qualità della crema. Più la macinazione è fine, più la crema sarà vellutata. Deve inoltre essere adattata alla bevanda desiderata: fine per ristretto ed espresso, più grossolana per il caffè lungo. Per comodità, la macchina esegue questa operazione automaticamente.

- Grazie a sportellino e cucchiaio dosatore, è possibile scegliere di gustare una bevanda in modo sempre diverso. La miscela consente di variare aromi e intensità del caffè a seconda dei gusti. Si conserva perfettamente in frigorifero in un sacchetto chiuso ermeticamente.

- È possibile utilizzare latte pastorizzato o UHT, scremato, parzialmente scremato o intero, conservato in frigorifero (7 °C). L'utilizzo di particolari tipi di latte (microfiltrato, crudo, fermentato, arricchito...) può dare risultati meno soddisfacenti, in particolare in termini di qualità della schiuma. Per le ricette preprogrammate, si consiglia l'utilizzo di latte freddo e aperto recentemente.

Casa produttrice
SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
Francia

L'apparecchio è garantito per 2 anni e/o 8.000 cicli con un massimo di 4.000 cicli l'anno. Per maggiori dettagli sulle altre condizioni di garanzia nel vostro paese, consultare il documento di garanzia.

Questo prodotto è destinato al solo uso domestico e non è adatto all'utilizzo professionale o commerciale. Un uso diverso da quello domestico annulla la garanzia.

La garanzia non copre danni e deterioramenti causati da un uso scorretto, da riparazioni eseguite da personale non qualificato o dal mancato rispetto delle istruzioni d'uso. La garanzia non sarà valida nel caso in cui tutte le operazioni o istruzioni di manutenzione non fossero rispettate o vengano utilizzati prodotti per la pulizia o la decalcificazione non originali KRUPS. La garanzia non si applica nel caso in cui la cartuccia filtrante Claris Aqua Filter System non venga utilizzata secondo le istruzioni KRUPS. L'usura anomala dei pezzi (macina, valvole, guarnizioni) non rientra nei termini della garanzia, così come i danni causati da oggetti estranei all'interno del macinacaffè (ad esempio: pezzi di legno, plastica, sassi…).

⚠ **Attenzione: Utilizzare solo accessori Krups adatti alla macchina ai fini della validità della garanzia.**

ACCESSORI (venduti separatamente) Foto non contrattuali

F 088 Cartuccia Claris - Aqua Filter System (1 cartuccia fornita)

XS 9000 (2 bottiglie di liquido di pulizia ugello vapore)

F 054 Polvere decalcificante (1 bustina fornita)

XS 3000 Blister di 10 pastiglie di pulizia (2 pastiglie fornite)

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page7

SOMMARIO

1 INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO E ISTRUZIONI D'USO 6
1.1 Guida ai simboli riportati nelle istruzioni d'uso 6
1.2 Norme di sicurezza 6
1.3 Utilizzo conforme 8
1.4 Prodotti in dotazione con la macchina 9
1.5 Controllo di fabbrica 9

2 DESCRIZIONE 10
2.1 Descrizione dell'apparecchio 10
2.2 Presentazione dei simboli 12
2.3 Principali operazioni da compiere con l'apparecchio 12

3 AVVIAMENTO 16
INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO 16
3.1 Al primo utilizzo 16
3.2 Impostazioni iniziali 17
3.3 Regolazione delle impostazioni 17

4 PREPARAZIONE DI BEVANDE 21
4.1 Informazioni sulle ricette 21
4.2 Preparazione di bevande a base di caffè in grani 22
4.3 Preparazione di bevande a base di caffè macinato 25
4.4 Preparazione di altre bevande: latte caldo con o senza schiuma e acqua calda 27

5 MENU "PREFERITI" 30

6 IMPOSTAZIONI 33

7 INFO 34

8 MANUTENZIONE E PULIZIA 36
8.1 Menu manutenzione 36
8.2 Programmi automatici di pulizia della macchina 41

9 PROBLEMI E SOLUZIONI 45

10 CARATTERISTICHE TECNICHE 48

11 TRASPORTO 48

12 SMALTIMENTO 48

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page6

1 INFORMAZIONI IMPORTANTI SUL PRODOTTO E ISTRUZIONI D'USO

- Il manuale contiene tutte le informazioni utili relative a funzionamento, utilizzo e manutenzione della macchina per caffè/espresso automatica. Sul manuale sono inoltre riportate importanti norme di sicurezza. Leggere attentamente le istruzioni d'uso al momento del primo utilizzo e conservarle per un futuro riferimento: un utilizzo non conforme solleva KRUPS da qualsiasi responsabilità.

1.1 Guida ai simboli riportati nelle istruzioni d'uso

- Simboli e parole associate utilizzati nelle istruzioni d'uso.

SIMBOLO	PAROLA ASSOCIATA	SIGNIFICATO
	Pericolo!	**Precauzioni per evitare ferite gravi o mortali. Il simbolo lampeggiante identifica i rischi legati alla presenza di elettricità.**
	Attenzione!	**Precauzioni per evitare eventuali problemi tecnici, danni o rottura dell'apparecchio.**
	Importante! N.B.	**Note generiche per l'uso dell'apparecchio o precauzioni importanti per il funzionamento.**

1.2 Norme di sicurezza

Importante: **Queste norme di sicurezza intendono proteggere l'utente, i terzi e l'apparecchio. Devono essere obbligatoriamente rispettate.**

Condizioni di utilizzo

- Non immergere l'apparecchio. Non immergere il cavo o la spina in acqua o in altro liquido. Un eventuale contatto tra le parti conduttrici dell'apparecchio e l'umidità o l'acqua può provocare ferite mortali per la presenza di elettricità! Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in ambienti chiusi e asciutti.
- In caso di variazione di temperatura, dal freddo al caldo, attendere qualche ora prima di avviare l'apparecchio, per evitare eventuali danni provocati dall'acqua di condensazione.
- Non esporre l'apparecchio alla luce diretta del sole, al calore, al freddo, al gelo o all'umidità.
- Evitare di posizionare l'apparecchio su una superficie calda, come una piastra termica; non utilizzarlo vicino a una fiamma libera, per evitare eventuali rischi d'incendio o altri danni!
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini.

- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini inclusi) le cui abilità fisiche, sensoriali o mentali risultino ridotte o che siano prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, fatto salvo il caso in cui una persona responsabile della loro sicurezza provveda alla loro sorveglianza o le abbia precedentemente istruite sulle modalità d'uso dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con l'apparecchio.
- In caso di ingestione di uno dei prodotti in dotazione con la macchina, contattare immediatamente un medico e/o il centro antiveleni.

Alimentazione elettrica

Pericolo: Il mancato rispetto di queste istruzioni può provocare ferite mortali causate dall'elettricità!

- Verificare che la tensione dell'apparecchio indicata sulla placca segnaletica corrisponda a quella del proprio impianto elettrico. Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di corrente dotata di messa a terra.
- Assicurarsi che la presa di corrente sia in un luogo facilmente accessibile per scollegare la spina in caso di problemi tecnici o di temporale. Per la sicurezza dell'apparecchio, rimuovere la spina in caso di temporale. Non tirare il cavo di alimentazione per scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente.
- In caso di anomalie durante il funzionamento o durante il ciclo di percolazione, scollegare immediatamente l'apparecchio dalla presa di corrente. Scollegare l'apparecchio dalla corrente in caso di inutilizzo prolungato o prima delle operazioni di pulizia.
- Non utilizzare l'apparecchio nel caso il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso risultino danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione o la presa risultano danneggiati, farli obbligatoriamente sostituire presso un centro assistenza autorizzato KRUPS.
- Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal tavolo o dal piano di lavoro. Non appoggiare la mano o il cavo di alimentazione sulle parti calde dell'apparecchio.
- È sconsigliato l'uso di prese multiple o di prolunghe.
- Eventuali errori di collegamento annullano la garanzia.

Apparecchio

- Non versare acqua nel serbatoio per caffè in grani e/o nello sportellino per miscela.
- Tranne che per la pulizia e la decalcificazione, da eseguire secondo le procedure riportate nelle presenti istruzioni, qualsiasi intervento sull'apparecchio deve essere eseguito da un centro assistenza autorizzato KRUPS.
- Al fine di garantire la sicurezza, utilizzare esclusivamente accessori e materiali di consumo originali KRUPS perfettamente adatti all'apparecchio.
- In caso di inutilizzo per un periodo prolungato, scollegare l'apparecchio.
- Non aprire mai l'apparecchio. Attenzione, pericolo di morte dovuto a corrente elettrica! L'apertura non autorizzata dell'apparecchio annulla la garanzia. Non utilizzare l'apparecchio nel caso in cui non funzioni correttamente o qualora abbia subito un danno. In tal caso, si consiglia di far esaminare l'apparecchio da un centro assistenza autorizzato KRUPS (consultare l'elenco nel libretto KRUPS).

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page8

- Per ragioni di sicurezza e di omologazione, è assolutamente vietata qualunque manomissione o modifica dell'apparecchio a titolo individuale, poiché solo gli apparecchi testati sono omologati. KRUPS declina ogni responsabilità in caso di danni.
- Durante la generazione di vapore per la preparazione di cappuccini, latte caldo o acqua calda, non bloccare il meccanismo di avanzamento, discesa, risalita o arretramento dell'ugello vapore. Il produttore declina qualsiasi responsabilità in caso di danni ed eventuali deterioramenti dell'apparecchio non saranno coperti da garanzia.
- Per ragioni di sicurezza, durante la generazione di vapore per la preparazione di cappuccini, latte caldo o acqua calda, fare attenzione a non posizionare la mano sotto l'uscita dell'ugello vapore.
- L'ugello vapore può essere caldo: fare attenzione a non toccarlo durante o appena dopo la preparazione.
- Non inserire la mano o qualsiasi altro ostacolo che possa impedire lo spostamento dell'ugello.
- Rischi di stritolamento e di bruciature in caso di mancato o errato posizionamento della tazza.
- Non inserire altro se non caffè macinato o la pastiglia per la pulizia nell'apposito sportellino e non superare la dose massima consentita di miscela (1 cucchiaio). In tal caso, qualsiasi deterioramento dell'apparecchio non sarà coperto da garanzia.

Utilizzo e manutenzione

- In caso di problema tecnico o di funzionamento anomalo, controllare l'apparecchio e cercare di risolvere il problema (vedere capitolo 9 "Problemi e soluzioni") o far riparare l'apparecchio se la situazione persiste.
- Consultare sempre le istruzioni prima di eseguire la decalcificazione/pulizia dell'apparecchio. Scollegare la spina prima di procedere a qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.
- In caso di mancata esecuzione di decalcificazione, pulizia o manutenzione regolare nonché in caso di presenza di un corpo estraneo nel macinacaffè o nello sportellino per miscela, la garanzia dell'apparecchio verrà annullata.

1.3 Utilizzo conforme

- La macchina per caffè/espresso Espresso Automatic Serie EA9000 deve essere utilizzata esclusivamente per preparare espressi, caffè, acqua calda, o per montare il latte.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe (nei limiti di 4.000 cicli l'anno) quali:
  - in angoli cucina riservati al personale di punti vendita, uffici e altri ambienti professionali;
  - in fattorie/agriturismo;
  - da parte dei clienti di alberghi, motel e altre strutture a carattere residenziale;
  - in ambienti di tipo B&B.
- La macchina per caffè/espresso Espresso Automatic Serie EA9000 non è progettata per un utilizzo commerciale o professionale. Un utilizzo non conforme al manuale d'uso può provocare ferite e danni materiali, nonché il deterioramento o la distruzione dell'apparecchio (vedere punto 1.2 "Norme di sicurezza").

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page9

1.4 Prodotti in dotazione con la macchina

■ Controllare i prodotti in dotazione con la macchina. Se manca un pezzo, contattare direttamente l'assistenza (vedere capitolo 3.2 "Impostazioni iniziali").

Pezzi in dotazione:

- Espresso Automatic Serie EA9000
- 2 bottiglie di liquido di pulizia ugello vapore
- 2 pastiglie per la pulizia
- 1 bustina di decalcificante
- Cartuccia Claris – Aqua Filter System con accessorio di avvitamento
- 2 tazze da cappuccino
- Cucchiaio dosatore con pennello integrato
- 1 tester per misurazione della durezza dell'acqua
- Istruzioni d'uso
- Elenco dei centri assistenza autorizzati Krups
- Documento di garanzia
- 1 cavo di alimentazione
- 1 spillo

1.5 Controllo di fabbrica

■ L'apparecchio è stato controllato e testato prima di lasciare lo stabilimento di produzione. Nonostante la cura nella pulizia, è possibile trovare residui di caffè nel macinacaffè e/o gocce di caffè sulla griglia del raccogli-gocce. Vi ringraziamo per la comprensione. Si consiglia di eseguire uno o più risciacqui al primo utilizzo o dopo alcuni giorni di inutilizzo.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page10

2 DESCRIZIONE

2.1 Descrizione dell'apparecchio

■ La pagina pieghevole presenta una foto dell'apparecchio. Aprire la pagina. Il pannello comandi dell'apparecchio è presentato e descritto qui di seguito:

N.	IDENTIFICAZIONE	FUNZIONE
1	Tasto ON/OFF	Collegamento e scollegamento dell'apparecchio.
2	Tasto miscela	Consente l'accesso alla funzione miscela della macchina, allo sblocco dello sportellino per miscela.
3	Display touch screen a colori	Consente l'accesso alle ricette e alle altre funzioni della macchina.
4	Serbatoio dell'acqua + coperchio estraibile	Contiene l'acqua necessaria alla preparazione delle ricette, alla pulizia e ai risciacqui.
5	Raccoglitore di fondi di caffè	Raccoglie la miscela usata.
6	Raccogli-gocce piccolo con griglia: da rimuovere per posizionare le tazze alte	Consente di recuperare l'acqua o il caffè che cola dall'apparecchio durante/dopo le preparazioni. Può essere rimosso per utilizzare tazze più alte (bevande grandi, in particolare caffelatte).
7	Raccogli-gocce grande con lame di rilevazione	Consente di recuperare l'acqua che cola dall'apparecchio (spurgo Thermoblock e sistema idraulico) o dal raccogli-gocce piccolo.
8	Ugello vapore/acqua calda	Produce vapore per scaldare o montare il latte oppure produce acqua calda.
9	Tubo vapore/acqua calda	
10	Beccuccio dell'ugello vapore	
11	Alloggiamento dell'ugello vapore	Consente i programmi automatici di risciacquo e pulizia dell'ugello latte.
12	Sportellino per miscela	Contiene la miscela di caffè. Contiene la pastiglia durante il programma di pulizia automatica.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page11

N.	IDENTIFICAZIONE	FUNZIONE
13	Poggiatazze	Consente di appoggiare e preriscaldare le tazze.
14	Sportello destro	Consente l'accesso al serbatoio dell'acqua.
15	Sportello sinistro	Consente l'accesso alla bottiglia di liquido di pulizia, al cucchiaio/pennello dosatore e al raccoglitore di fondi di caffè.
16	Ugello caffè e impugnatura regolabile in altezza	Erogazione della ricetta a base di caffè.
17	Cavo	Consente di alimentare la macchina (amovibile).
18	Bottiglia di liquido di pulizia	Contiene il prodotto necessario alla pulizia automatica dell'ugello vapore.
19	Vaschetta per la bottiglia di liquido di pulizia	Contiene la bottiglia per la pulizia (avvitamento).
20	Cucchiaio dosatore con pennello integrato	Consente di dosare la quantità di miscela necessaria per una preparazione con caffè macinato. Il pennello consente di pulire lo sportellino per la miscela dalla polvere del caffè macinato.
21	Coperchio estraibile serbatoio per grani	Chiude il serbatoio per grani (è sufficiente aprire leggermente il coperchio estraibile utilizzando le tacche sul lato del serbatoio. L'apertura è poi assistita).
22	Serbatoio per caffè in grani	Contiene il caffè in grani e dispone di rilevazione automatica.
23	Illuminazione tazza LED	Consente di illuminare la bevanda durante la preparazione.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page12

2.2 Presentazione dei simboli

■ La tabella qui di seguito riassume i simboli del display:

OK	Consente di confermare la fase.
↩	Consente di tornare alla fase precedente.
∧ ∨	Consente di far scorrere le diverse operazioni.
−	Consente di alzare l'ugello vapore in alcuni menu.
+	Consente di abbassare l'ugello vapore in alcuni menu.
« »	Consente di passare alla fase successiva o di arrestare una preparazione in corso. Per esempio, durante un giro di cappuccini, di passare dalla fase di formazione di schiuma a fase di caffè durante ricetta o interrompere il fase di caffè alla fine della ricetta.
□	Consente di arrestare il ciclo durante la preparazione.

2.3 Principali operazioni da compiere con l'apparecchio

■ Accendere o spegnere l'apparecchio

Premere il tasto on/off.

■ Aggiungere caffè in grani

Aprire il coperchio del serbatoio per grani.
Versare il caffè in grani.
Chiudere il coperchio del serbatoio per grani.

▪ Inserite il caffè in grani nel serbatoio con capacità di circa 250 g.

- **La macchina richiede di riempire il serbatoio per grani anche se è ancora presente del caffè:** alcuni tipi di caffè possono disturbare i sensori ottici di rilevazione; è necessario agitare con la mano i grani per rendere la funzione di nuovo operativa.

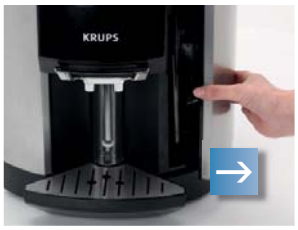
- **La macchina rileva la presenza di caffè ma il risultato in tazza è molto/troppo leggero:** alcuni grani (in particolare quelli troppo grossi o troppo grassi) ostacolano la discesa nel macinacaffè. È necessario aiutare con la mano la discesa e/o cambiare tipo di caffè in grani.

- **La macchina non rileva l'assenza di caffè:** controllare che i grani di caffè non otturino i sensori ottici. La funzione non è più operativa.

Attenzione: Non inserire mai caffè in polvere o acqua nel serbatoio per caffè in grani. Assicurarsi che nessun corpo estraneo (sassi, pezzi di legno…) penetri nel serbatoio per caffè in grani perché questo rischia di danneggiare il macinacaffè (annullamento della garanzia).

Pericolo: Il contatto tra le parti conduttrici dell'apparecchio e l'acqua può provocare ferite mortali causate dall'elettricità!

Aggiungere l'acqua



Aprire lo sportello destro.

Sollevare e tirare il serbatoio.

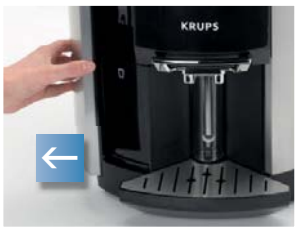
Riempire il serbatoio. Riposizionare il serbatoio.

- **La macchina richiede di riempire il serbatoio dell'acqua anche se è presente dell'acqua:** la macchina è dotata di un sistema di gestione del livello dell'acqua adatto alla ricetta richiesta. È quindi normale che non sia presente sempre lo stesso livello di acqua quando viene richiesto di riempire il serbatoio.

- **La macchina non rileva la presenza del serbatoio:** controllare che il serbatoio sia stato posizionato fino in fondo (forzare leggermente).

Attenzione: Inserire soltanto acqua nel serbatoio!

Svuotare il raccoglitore di fondi di caffè



Aprire lo sportello destro.

Rimuovere il raccoglitore di fondi di caffè.
Eliminare i fondi usati.
Riposizionare il raccoglitore di fondi di caffè.

- Aprire lo sportello sinistro (15). Rimuovere il raccoglitore di fondi di caffè (5): svuotarlo e pulirlo prima di riposizionarlo.

Attenzione: **Non lavare in lavastoviglie.**

Svuotare i raccogli-gocce

Rimuovere il raccogli-gocce piccolo.

Svuotare il raccogli-gocce piccolo.

Rimuovere il raccogli-gocce grande.

Svuotare il raccogli-gocce grande.
Asciugare le lame.

Riposizionare il raccogli-gocce grande e piccolo.

La macchina è dotata di 2 raccogli-gocce (6 e 7).

- Il raccogli-gocce piccolo consente di recuperare le gocce degli ugelli caffè ma può essere rimosso per poter utilizzare tazze grandi.
- Il raccogli-gocce grande recupera l'acqua utilizzata e le fuoriuscite del raccogli-gocce piccolo.
- Il raccogli-gocce grande è dotato di un dispositivo di rilevazione delle fuoriuscite.
- Quando è necessario svuotare il raccogli-gocce, la richiesta viene visualizzata sul display.
- Il coperchio del raccogli-gocce è necessario per evitare la condensa eccessiva e le fuoriuscite di acqua.

Attenzione: Il coperchio e la griglia possono cadere in fase di svuotamento.

- Se il raccogli-gocce è sporco, pulirlo passandolo sotto l'acqua. Se le lame metalliche sono sporche, lavarle sfregandole sotto l'acqua. Asciugare bene le lame prima di riposizionarle nella macchina.
- I raccogli-gocce devono essere separati al momento dello svuotamento. Fare attenzione a non versare acqua sulle lame metalliche poste all'estremità del raccogli-gocce.
- Se la macchina richiede di svuotare il raccogli-gocce anche quando è vuoto, controllare che le lame posteriori del raccogli-gocce siano pulite e correttamente asciutte.

Regolazione dell'altezza degli ugelli caffè

In caso di utilizzo di una tazza grande: tazza di caffelatte senza il piccolo vassoio raccogli-goccia

La macchina è dotata di due tazze (per cappuccino e caffelatte).

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page16

3 AVVIAMENTO

Pericolo: Collegare l'apparecchio a una presa di corrente da 230 V, dotata di messa a terra. In caso contrario, esiste il rischio di ferite mortali per la presenza di elettricità! Rispettare le norme di sicurezza (vedere punto "Norme di sicurezza").

INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO

- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. Poiché l'apparecchio emette calore, assicurarsi che il luogo scelto sia sufficientemente aerato. Evitare di appoggiare l'apparecchio su materiali quali il marmo. Rimuovere le pellicole che proteggono il display e le griglie.

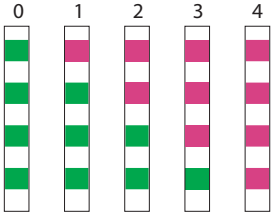
3.1 Al primo utilizzo

- Al primo utilizzo, misurare la durezza dell'acqua per adattare l'apparecchio alla durezza rilevata. Questa operazione dovrà essere ripetuta in caso l'apparecchio venga utilizzato in un luogo in cui la durezza dell'acqua è differente o dopo aver constatato una variazione del grado di durezza della propria acqua. Per misurare il grado di durezza dell'acqua, utilizzare il tester in dotazione con la macchina o rivolgersi al locale ente di distribuzione idrica.

Misurazione della durezza dell'acqua

- Riempire un bicchiere d'acqua e immergere il tester per 5 secondi. Dopo un minuto, controllare il grado di durezza dell'acqua. Il grado di durezza rilevato (da 0 a 4) verrà richiesto durante l'impostazione iniziale della macchina. Le zone rosse sul tester indicano il grado di durezza: il grado 0 corrisponde a nessuna zona rossa e significa che l'acqua è minimamente mineralizzata. A seconda del numero di zone rosse, l'acqua è più o meno ricca di sali minerali.
  Il dettaglio delle classi è disponibile nella tabella qui di seguito:

Grado di durezza	Grado 0	Grado 1	Grado 2	Grado 3	Grado 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Impostazione dell'apparecchio	0	1	2	3	4



I gradi di durezza dell'acqua per l'impostazione iniziale dell'apparecchio (punto 3.2)

- Quando la macchina presenta questo messaggio ed è stato realizzato il test di durezza dell'acqua, indicare il numero di zone rosse e verdi utilizzando il display touch screen. Se il tester indica 2 zone rosse e 2 zone verdi, premere i primi due quadrati rossi e gli ultimi due quadrati verdi del display touch screen. Sul display comparirà un tester identico.

È possibile reimpostare in qualsiasi momento la durezza dell'acqua se l'apparecchio viene utilizzato in un luogo diverso o se viene constatata una variazione del grado di durezza dell'acqua.

3.2 Impostazioni iniziali

- Al primo utilizzo, occorre regolare diversi parametri. Seguire le istruzioni visualizzate sul display. Nei seguenti paragrafi vengono presentate alcune immagini.

3.3 Regolazione delle impostazioni

- Accendere l'apparecchio premendo il tasto on/off (1). Sul display compare un messaggio di benvenuto, poi il menu di impostazione "Lingua". Dopo ogni selezione, è possibile tornare indietro utilizzando il simbolo . Regolare le altre impostazioni seguendo le istruzioni sul display.

L'apparecchio vi chiederà comunque di impostare i parametri seguenti:

LINGUA

- La macchina dispone di un display touch screen.
- Selezionare la lingua di visualizzazione premendo le frecce fino alla comparsa del **"Buongiorno"** prescelto.
- Premere **OK** per confermare.

NUMERO ASSISTENZA CLIENTI DEL PAESE DI RESIDENZA

- Questo numero è associato al paese selezionato. Tuttavia, è possibile modificarlo, poiché potrebbe cambiare nel corso del tempo.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:40 Page18

UNITA' DI MISURA

- E' possibile scegliere l'unità di misura per il volume: oz o ml.

DATA E ORA

- La data corretta apparirà automaticamente. Se necessario, è possibile impostare l'ora, il mese e l'anno utilizzando le frecce ⌃⌄ .
- Per impostare l'ora, premere il formato orario desiderato (24H o AM/PM).

AUTO-OFF

- E' possibile scegliere la durata dopo la quale l'apparecchio si spegnerà automaticamente: da 15 minuti a 2 ore, a intervalli di 15 minuti.
- Impostare lo spegnimento automatico utilizzando le frecce ‹ › .
- Premere **OK** per confermare.

TEMPÉRATURA

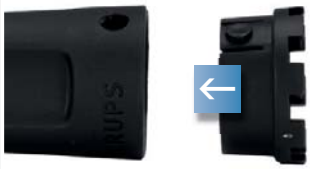
- E' possibile scegliere la temperatura dei preparati, dal livello 1 (temperatura più bassa) al livello 3 (temperatura più alta).

DUREZZA DELL'ACQUA

- E' necessario impostare la macchina in funzione della durezza dell'acqua, compresa tra 0 e 4 (cf P16 e P17).

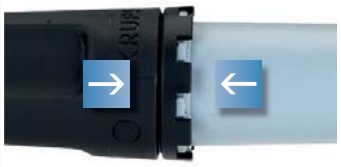
INSTALLAZIONE FILTRO (IMMEDIATA)

- **Installazione filtro:** premere **"Adesso"**.
- Aprire lo sportello destro della macchina e rimuovere il serbatoio dell'acqua.
- Togliere la cartuccia filtrante e l'accessorio di avvitamento dall'imballaggio, assemblare l'accessorio di avvitamento, come illustrato.



- Regolare il mese di installazione della cartuccia (posizione 1 nell'immagine, numero a sinistra nell'apertura) girando l'anello grigio situato sull'estremità superiore del filtro. Il mese di sostituzione della cartuccia è indicato nella posizione 2 dell'immagine.

- Fissare l'accessorio di avvitamento alla cartuccia filtrante come indicato nell'immagine.



- Rimuovere il coperchio amovibile del serbatoio.
- Avvitare la cartuccia filtrante alla base del serbatoio dell'acqua: posizionare la cartuccia filtrante, avvitarla e rimuovere l'accessorio di avvitamento della cartuccia filtrante.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e riposizionarlo nella macchina.
- Chiudere lo sportello destro. La macchina riempirà la cartuccia filtrante.

N.B.: la cartuccia filtrante deve essere sostituita all'incirca ogni 50 litri d'acqua o almeno ogni 2 mesi. L'apparecchio segnala dopo quanti giorni o dopo quanti litri occorre sostituire la cartuccia: (cfr. capitolo 7 "Info")

INSTALLAZIONE FILTRO (POSTICIPATA)

- Premere **"Dopo"** e confermare.
- Rimuovere il serbatoio dell'acqua dallo sportello destro.
- Riempire il serbatoio dell'acqua e riposizionarlo nella macchina.
- Chiudere lo sportello destro.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:41 Page20

INSTALLAZIONE LIQUIDO DI PULIZIA

- Premere **"Adesso"** per confermare o **"Dopo"** per posticipare l'operazione.
- Aprire lo sportello sinistro (15). Tirare il supporto (19) e avvitare la bottiglia (18) sul supporto.
- Riposizionare il supporto con la bottiglia e chiudere lo sportello.
- Non avvitare la bottiglia fino in fondo.
- La bottiglia deve essere allineata alla vaschetta.

PROGRAMMA DI PULIZIA AUTOMATICA UGELLO

- La macchina richiede di avviare il programma.
- Per avviare, premere **"Adesso"**. Il ciclo dura circa 5 minuti e sul display viene visualizzato lo stato di avanzamento della pulizia.

PRERISCALDAMENTO, MANUTENZIONE AUTOMATICA, RISCIACQUO

- La macchina avvia il preriscaldamento dei circuiti, procede a un test automatico e infine propone di eseguire un risciacquo.
- Se si desidera avviare il risciacquo, posizionare un recipiente sotto gli ugelli caffè e premere **"Sì"**. La procedura di risciacquo si avvia e si arresta automaticamente dopo l'erogazione di 40 ml.
- Sul display viene poi visualizzato il menu principale delle bevande.

N.B.: Se il ciclo di impostazione iniziale viene interrotto prima del termine, verrà richiesto di registrare nuovamente alcuni parametri o di confermare alcune impostazioni.

Importante: Assicurarsi che tutti i coperchi, gli sportellini e gli sportelli siano ben chiusi e che tutte le parti della macchina siano correttamente installate prima di avviare la preparazione di una bevanda.

4 PREPARAZIONE DI BEVANDE

4.1 Informazioni sulle ricette

- A seconda delle ricette prescelte, Espresso Automatic EA9000 regola automaticamente la quantità di caffè da macinare e la finezza di macinazione. Si consiglia di utilizzare tazzine di porcellana di dimensioni adatte alla quantità desiderata e possibilmente preriscaldate. Per le ricette a base di latte, si raccomanda l'uso di tazze di vetro spesso.

Tabella delle bevande e parametri modificabili dall'utente

RICETTE CAFFÈ	N. tazze possibile	Impostazione volume possibile (ml)	Impostazione intensità possibile
RISTRETTO	1	da 20 a 35 ml (a intervalli di 5 ml)	Automatico
ESPRESSO	1	da 40 a 70 ml (a intervalli di 10 ml)	
	2 x 1	da 2 X 40 a 70 ml (a intervalli di 10 ml) **in un solo ciclo**	Automatico
CAFFÈ	1 2 x 1	da 80 a 180 ml (a intervalli di 10 ml) da 2 x 80 a 180 ml (a intervalli di 10 ml) **in due cicli**	

- Per un cappuccino a regola d'arte, rispettare le seguenti proporzioni:
  1/3 latte + 1/3 caffè + 1/3 schiuma di latte.
  E' possibile ottenere un volume massimo di circa 300 ml.
- Per un caffelatte a regola d'arte, rispettare le seguenti proporzioni:
  3/5 latte + 1/5 caffè + 1/5 schiuma di latte.
  E' possibile ottenere un volume massimo di circa 260 ml.
- Per un latte caldo a regola d'arte, rispettare le seguenti proporzioni:
  3/5 latte + 2/5 schiuma di latte.

Latte caldo con schiuma	Volume finale	Latte
Piccolo	180 ml	100 ml
Medio	240 ml	150 ml
Grande	310 ml	200 ml

Acqua calda	Volume finale
	da 20 ml a 250 ml

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:41 Page22

4.2 Preparazione di bevande a base di caffè in grani

- In questo capitolo viene spiegato il funzionamento della macchina illustrando come esempio la procedura di preparazione di un espresso e di un cappuccino.

Espresso

1	▪ **Premere il tasto "Espresso" del display touch screen.** ▪ Se la macchina rileva la mancanza di caffè al momento della selezione della ricetta, viene richiesto di riempire il serbatoio per grani (vedere capitolo 2.3). ▪ Se la macchina rileva la mancanza di acqua al momento della selezione della ricetta, viene richiesto di riempire il serbatoio. ▪ Posizionare la/e tazzina/e sotto gli ugelli caffè. ▪ È possibile alzare e abbassare l'ugello caffè in funzione della dimensione della/e tazzina/e.

2	▪ **Impostazioni possibili.** ▪ L'apparecchio consente di preparare una o due tazzine. ▪ Scelta dell'intensità: più grani vengono selezionati, più la preparazione sarà forte. È possibile modificare l'intensità utilizzando le frecce a sinistra e a destra dei simboli (escluso il caso del doppio espresso). ▪ Scelta del volume: sul display viene visualizzato l'ultimo volume associato all'espresso. È possibile modificare il volume utilizzando le frecce al di sopra e al di sotto del valore indicato < > . ▪ Premere il tasto **"Avviare"** del display touch screen per avviare la preparazione.

3	▪ **Preparazione di un espresso.** ▪ La macchina avvia eventualmente il preriscaldamento, macina il caffè, comprime la miscela e infine avvia l'erogazione. ▪ È possibile regolare il volume del caffè durante il ciclo utilizzando le frecce in alto e in basso. ▪ È possibile arrestare la preparazione premendo il simbolo **"Stop"**, il tasto on/off (1) o il tasto miscela (2). ▪ Rimuovere la tazza quando il display indica: "L'Espresso è pronto".

Cappuccino

Importante: Per ottenere ottimi risultati preparando le ricette a base di latte Krups:

- Le ricette proposte sono state preparate con latte UHT parzialmente scremato freddo, conservato nello sportello del frigorifero (a 7 °C), e servite nelle tazze in dotazione con la macchina.
- Si può utilizzare anche latte fresco (aperto recentemente) pastorizzato o UHT, scremato, parzialmente scremato o intero, conservato in frigorifero (7 °C). L'importante è che sia stato aperto recentemente e che sia freddo. L'utilizzo di particolari tipi di latte (microfiltrato, crudo, fermentato, arricchito...) può dare risultati meno soddisfacenti, in particolare in termini di qualità di schiuma.
- Per ottenere un ottimo risultato in tazza, rispettare le proporzioni indicate e utilizzare le tazze in dotazione con la macchina.
- Se si utilizza una tazza diversa da quella in dotazione, fare attenzione a utilizzare una tazza adatta al volume della ricetta (tenendo conto della montatura del latte).
- Se il latte è a temperatura ambiente, ridurre la durata di preriscaldamento (premere **">>"** durante la ricetta).

1

- **Premere il tasto "Cappuccino" del display touch screen.**
- Se la macchina rileva la mancanza di caffè al momento della selezione della ricetta, viene richiesto di riempire il serbatoio per grani (vedere capitolo 2.3).
- Se la macchina rileva la mancanza di acqua al momento della selezione della ricetta, viene richiesto di riempire il serbatoio.

2

- **Scelta del volume (Piccolo/Medio/Grande).**
- Sul display viene visualizzato l'ultimo volume totale associato al cappuccino (volume di latte + volume di caffè + volume di schiuma). È possibile modificare questa scelta utilizzando le frecce a sinistra e a destra del valore indicato (Piccolo-Medio-Grande).
- Premere il tasto **"Avviare"**.

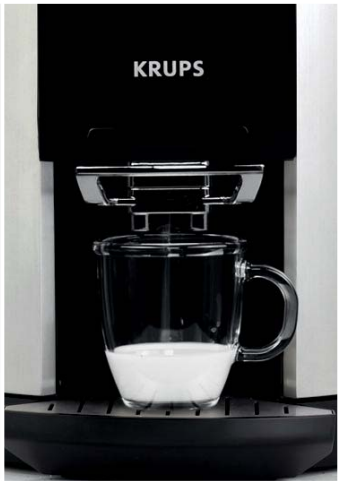
3

- **Riempire la tazza del volume di latte indicato.**
- Versare nella tazza la quantità di latte indicata sul display.
- Premere il tasto **OK**.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:41 Page24

4

- **Posizionare la tazza sotto gli ugelli caffè.**
- La tazza dovrà essere posizionata vicino all'alloggiamento, sotto l'ugello vapore, in fondo alla nicchia.
- Fare attenzione a non premere con la tazza sull'alloggiamento (11) per evitare che si stacchi.
- È possibile alzare e abbassare l'ugello caffè in funzione della dimensione della tazza. L'ugello vapore scenderà giusto dietro gli ugelli caffè. Attenzione! L'altezza massima della tazza è indicata dagli ugelli caffè, non inclinare la tazza per posizionarla sotto gli ugelli caffè.
- Per utilizzare una tazza grande (o mug), può essere necessario rimuovere il "raccogli-gocce piccolo" (6).
- Premere il tasto **OK**.



5

- **Fase di preriscaldamento del latte: il latte viene prima di tutto preriscaldato; intanto vengono macinati i grani per la preparazione del caffè.**
- L'ugello avanza e scende nel latte.
- Il beccuccio dell'ugello deve essere immerso per 1 cm nel latte per ottenere una preparazione ottimale. Se la tazza non è adatta al volume prescelto, interrompere la preparazione premendo il tasto "Stop" e cambiare tazza.
- Se il latte ha una temperatura iniziale superiore a 7 °C, è possibile ridurre la durata del preriscaldamento premendo **">>"** e passare alla montatura per non "rovinare" la ricetta.

Attenzione: Non inserire la mano o qualsiasi altro ostacolo che possa impedire lo spostamento dell'ugello.
Rischi di stritolamento e di bruciature in caso di mancato o errato posizionamento della tazza.
Premendo sul tasto "Stop" viene arrestata completamente la ricetta e l'erogazione sarà annullata. La miscela di caffè inutilizzata verrà eliminata.

6

- **Fase di montatura del latte: il latte viene montato in funzione della ricetta prescelta.**
- È possibile aumentare o ridurre la durata di montatura (attenzione alle fuoriuscite).
- Premendo il tasto **">>"** è possibile arrestare la montatura e passare alla preparazione del caffè.

Importante : La produzione di vapore non si arresta immediatamente dopo aver premuto il tasto **">>"** (ritardo da 3 a 5 secondi). Premere il tasto sufficientemente presto per evitare fuoriuscite.
- L'ugello risale e arretra per tornare nell'alloggiamento.

7

- **Fase di erogazione del caffè.**
- La macchina comprime la miscela e avvia l'erogazione.
- Il volume dipende dalla ricetta prescelta.
- È possibile modificare il volume di caffè durante il ciclo.
- È possibile arrestare il ciclo premendo il tasto **"Stop"**.
- Rimuovere la tazza quando il display indica: "Il Cappuccino è pronto".
- Aggiungere un po' di zucchero o di cioccolato in scaglie/polvere a seconda dei gusti. Lo zucchero deve essere aggiunto solo al termine della preparazione.

8

- **Risciacquo automatico dell'ugello.**
- L'ugello viene automaticamente risciacquato dopo ogni preparazione a base di latte per garantire l'igiene della macchina.
- È necessario attendere che il risciacquo sia terminato prima di avviare una nuova preparazione.

4.3 Preparazione di bevande a base di caffè macinato

■ Per soddisfare tutti i gusti e le esigenze, Espresso Automatic EA9000 consente di preparare bevande utilizzando caffè macinato (in ragione della grande varietà di aromi, oppure perché si preferisce il caffè decaffeinato o ancora nel caso in cui sia finito il caffè in grani).

Attenzione: Il volume disponibile sotto il coperchio corrisponde alla quantità massima di miscela consentita. Per ogni preparazione, inserire una sola volta la miscela nello sportellino. Non comprimere la miscela all'interno dello sportellino. Se si apre il coperchio e lo si richiude senza inserire la miscela, la macchina eseguirà un autotest. Se un oggetto cade
all'interno della macchina, scollegarla e portarla in un centro assistenza autorizzato. Lo sportellino per miscela è bloccato. Per sbloccarlo, premere il tasto "Miscela".

QUALSIASI DETERIORAMENTO LEGATO ALL'INSERIMENTO DI UNA QUANTITÀ TROPPO ELEVATA DI MISCELA NON SARÀ COPERTO DALLA GARANZIA.

Espresso dal "Menu caffè macinato"

In questo capitolo viene descritto il principio di funzionamento delle ricette che utilizzano caffè già macinato mediante lo sportellino per miscela illustrando l'esempio dell'espresso. Le altre ricette sono simili: è sufficiente farsi guidare dai messaggi visualizzati sul display.

1

- **Premere il tasto "Miscela".**

2

- **Lo sportellino per miscela è sbloccato.**
- Premere il tasto **"Espresso"** del display touch screen.
- Se la macchina rileva la mancanza di acqua al momento della selezione della ricetta, viene richiesto di riempire il serbatoio.

3

- **Aprire il coperchio dello sportellino per miscela.**
- Nel caso in cui venga rilevata dell'umidità all'interno dello sportellino, si consiglia di asciugarla.

4

- **Rimuovere il cucchiaio dosatore (20) dallo sportello destro.**

5	▪ **Inserire la miscela.** ▪ Versare la miscela nello sportellino. ▪ Inserire un solo cucchiaio di miscela per ricetta. ▪ Richiudere il coperchio dello sportellino per miscela. ▪ Lo sportellino viene poi bloccato dalla macchina.	
6	▪ **Scelta del volume.** ▪ Premere il tasto **"Avviare"**.	
7	▪ **Preparazione del caffè.** ▪ La macchina comprime la miscela e avvia l'erogazione. ▪ È possibile arrestare la preparazione premendo il tasto **"Stop"**.	

4.4 Preparazione di altre bevande: latte caldo con o senza schiuma e acqua calda

■ Latte caldo con schiuma

1	▪ **Premere il tasto "Latte caldo" del display touch screen.** ▪ Se la macchina rileva la mancanza di acqua al momento della selezione della ricetta, viene richiesto di riempire il serbatoio.	
2	▪ **Scelta: con o senza schiuma.** ▪ Selezionare la casella **"Con schiuma"** per ottenere latte caldo con schiuma. ▪ Scegliendo la ricetta latte "Senza schiuma" si può comunque ottenere uno strato molto sottile di schiuma. ▪ Premere il tasto **"Avviare"** per avviare la preparazione. ▪ Selezionare il volume (piccolo/medio/grande).	

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:41 Page28

3

- **Riempire la tazza con la quantità di latte indicata dallo schermo e posizionarla sotto gli erogatori del caffé.**
- La tazza dovrà essere posizionata vicino all'alloggiamento, sotto l'ugello vapore, in fondo alla nicchia.
- Fare attenzione a non premere con la tazza sull'alloggiamento (11) per evitare che si stacchi.
- È possibile alzare e abbassare l'ugello caffè in funzione della dimensione della tazza. L'ugello vapore scenderà giusto dietro gli ugelli caffè. Attenzione! L'altezza massima della tazza è indicata dagli ugelli caffè, non inclinare la tazza per posizionarla sotto gli ugelli caffè.
- Per utilizzare una tazza grande (o mug), può essere necessario rimuovere il "raccogli-gocce piccolo" (6).
- Premere il tasto **OK**.

4

- **Fase di preriscaldamento del latte.**
- Produzione della schiuma: il latte verrà montato a schiuma in funzione della ricetta scelta.

5

- **L'ugello risale e arretra per tornare nell'alloggiamento.**
- Rimuovere la tazza quando il display indica: "Il Latte è pronto".
- Risciacquo dell'ugello.
- Il risciacquo dell'ugello è automatico. È necessario attendere che il risciacquo sia terminato prima di avviare una nuova preparazione.

Acqua calda

1

- **Premere il tasto "Acqua calda" del display touch screen.**
- Se la macchina rileva la mancanza di acqua al momento della selezione della ricetta, viene richiesto di riempire il serbatoio.

2

- **Scelta del volume.**
- Sul display viene visualizzato l'ultimo volume richiesto. È possibile modificare il volume utilizzando le frecce a sinistra e a destra del valore indicato.

3

- **Posizionare la tazza sotto gli ugelli caffè.**
- Per utilizzare una tazza grande (o mug), può essere necessario rimuovere il "raccogli-gocce piccolo" (6). Controllare che la tazza passi senza problemi sotto gli ugelli.
- La tazza deve essere posizionata vicino all'alloggiamento.
- Attenzione! Utilizzare una tazza adatta al volume della ricetta. L'altezza massima della tazza è indicata dagli ugelli caffè, non inclinare la tazza per posizionarla sotto gli ugelli caffè.
- Fare attenzione a non premere con la tazza sull'alloggiamento (11) per evitare che si stacchi.

4

- **Premere OK. L'ugello esce dall'alloggiamento e si posiziona al di sopra della tazza.**
- È possibile modificare la posizione dell'ugello utilizzando i simboli **+** e **–** a seconda delle necessità. Se l'ugello è troppo alto rispetto al fondo della tazza, esiste il rischio di schizzi. Controllare anche che l'ugello non tocchi il fondo della tazza.
- Premere il tasto **OK** del display touch screen.

5

- **Erogazione dell'acqua calda dall'ugello vapore.**
- La macchina avvia il preriscaldamento e comincia a erogare acqua calda.
- È possibile modificare il volume della preparazione utilizzando le frecce al di sopra e al di sotto del valore indicato.
- Premendo **"Stop"** si arresta la ricetta.

Importante: La produzione di acqua calda non si arresta immediatamente dopo aver premuto il tasto **"Stop"** (ritardo da 3 a 5 secondi). Premere il tasto sufficientemente presto per evitare fuoriuscite.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:41 Page30

5 MENU "PREFERITI"

- Il menu **"Preferiti"** di Espresso Automatic Serie EA9000 di Krups consente di salvare le **ricette preferite** e di **personalizzarle** a seconda dei gusti e delle abitudini di consumo. È possibile creare fino a 8 profili che possono contenere fino a 8 ricette ciascuno. Il display guida in modo molto intuitivo all'interno del menu. In questo capitolo vengono descritte, illustrando l'esempio dell'espresso, le possibilità offerte dal programma.
- Le ricette personalizzabili sono quelle del menu principale (cfr. pagina 21).
- I criteri personalizzabili sono, a seconda delle ricette: volume, intensità e temperatura del caffè, volume del latte, durata di preriscaldamento e di montatura del latte.

FASI E IMPOSTAZIONI DELLE RICETTE DEL MENU "PREFERITI"

RICETTE	FASE 1	FASE 2	FASE 3
Ristretto	Scelta volume	Conferma nome	
Espresso	Scelta tra 1 o 2 tazzine	**1**.Scelta volume **2**.Intensità caffè (3) **3**.Temperatura (3)	Conferma nome
Caffè	Scelta tra 1 o 2 tazzine	**1**.Scelta volume **2**.Intensità caffè (3) **3**.Temperatura (3)	Conferma nome
Cappuccino	**1**.Volume latte freddo **2**.Durata di montatura**	**1**.Volume caffè **2**.Intensità caffè (3)	Conferma nome
Caffelatte	**1**.Volume latte freddo **2**.Durata di preriscaldamento** **3**.Durata di montatura**	**1**.Volume caffè **2**.Intensità caffè (3)	Conferma nome
Latte caldo	**1**.Scelta con o senza schiuma	**1**.Volume latte freddo **2**.Durata di preriscaldamento **3**.Durata di montatura**	Conferma nome
Acqua calda	Scelta volume	Conferma nome	

* consente di aumentare la temperatura della ricetta.
** consente di aumentare la proporzione della schiuma della ricetta.

- **Per accedere al menu "Preferiti", premere l'immagine corrispondente nel menu principale.**
- Prima di creare ricette personalizzate, è necessario creare un profilo utente.

CREARE UN PROFILO

1

- **La prima volta che si accede al menu "Preferiti", la macchina propone di creare un nuovo profilo. Premere il tasto OK.**
- In caso di utilizzo successivo, premere l'icona

per creare un nuovo profilo.

2

- Scegliere il nome del profilo utilizzando il tastierino alfabetico visualizzato sul display e confermare premendo **OK**.

3

- Selezionare un colore per il profilo. Sceglierlo e confermare premendo **OK**.

4

- Il profilo compare nel menu "Preferiti". È possibile associare fino a 8 ricette. Premendo il tasto del profilo, si accede alla lista delle ricette associate.

N.B.: in ogni momento è possibile:

- **Creare un nuovo profilo premendo il tasto +.**
  - Eseguire le operazioni di inserimento del nome e di scelta del colore.
- **Modificare le caratteristiche dei profili premendo l'apposito tasto ("Modifica").**
  - Scegliere il profilo da modificare;
  - Modificare il nome;
  - Modificare il colore;
  - Confermare premendo **OK**.
- **Eliminare uno o più profili premendo l'apposito tasto ("Elimina").**
  - Scegliere il/i profilo/i da eliminare;
  - Confermare la richiesta premendo il tasto **OK**.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:41 Page32

CREARE UNA RICETTA

Esempio dell'espresso

1	▪ **Dopo la creazione del profilo, è possibile associare una ricetta al profilo premendo il tasto +.** ▪ Vengono proposte alcune ricette. Scegliere la ricetta "Espresso".	
2	▪ Scelta del numero di tazzine: scegliere tra 1 o 2 tazzine premendo sull'apposita casella.	
3	▪ Scelta dei parametri del caffè: scegliere volume (da 40 a 70 ml), intensità (da 1 a 3 grani) e temperatura (livelli da 1 a 3) dell'espresso che si desidera memorizzare. Confermare premendo **OK**.	
4	▪ Viene assegnato per default un nome alla ricetta "Espresso". È possibile decidere di salvarlo (premendo "**Conferma**") o di modificarlo (premendo **"Modifica"**). ▪ Se si decide di modificarlo, la parola "Espresso" sarà presente nel nome e sarà possibile aggiungere un suffisso utilizzando il tastierino. Premere OK per confermare il nuovo nome.	
5	▪ La ricetta viene salvata con il nuovo nome e compare nel display delle ricette del profilo utente.	

N.B.: in ogni momento è possibile:

- **Creare una nuova ricetta premendo il tasto +.**
  - Eseguire le operazioni di scelta dei parametri della ricetta.
- **Modificare le caratteristiche delle ricette premendo l'apposito tasto ("Modifica").**
  - Scegliere la ricetta da modificare;
  - Modificare i parametri della ricetta;
  - Modificare il nome della ricetta;
  - Confermare premendo **OK**.
- **Eliminare una o più ricette premendo l'apposito tasto ("Elimina").**
  - Scegliere la/le ricetta/e da eliminare;
  - Confermare la richiesta premendo il tasto **OK**.

6 IMPOSTAZIONI

■ Il menu **"Impostazioni"** consente di eseguire le modifiche desiderate per una maggiore comodità di utilizzo, in base alle proprie preferenze. Vengono presentate qui di seguito le principali impostazioni disponibili. È possibile farsi guidare dai messaggi visualizzati sul display.

- **Si accede al menu "Impostazioni" dal menu principale premendo la scheda "Impostazioni".**
- È possibile modificare: lingua, luminosità, data e ora, unità di misura, durezza dell'acqua, temperatura del caffè, modalità auto-off.
- Per tornare all'elenco delle ricette, premere la tazzina in alto a destra del display.
- Per uscire dal menu "Impostazioni": premere la scheda "Impostazioni".
- E' possibile impostare: lingua, data e ora, unità di misura, durezza dell'acqua, temperatura del caffé.

1

- **Luminosità**
- Aumentare o ridurre la luminosità del display dell'apparecchio.
- Premere **OK** per confermare.

2

- **Auto/off**
- Decidere per quanto tempo, tra 15 minuti e due ore, a intervalli di 15 minuti, l'apparecchio deve restare acceso prima di spegnersi automaticamente.
- Premere **OK** per confermare.

3

- **Per uscire dal menu "Impostazioni"**
- Tornare al menu "Impostazioni" premendo sul simbolo . Premere la scheda "Impostazioni" per tornare al menu principale.
- Premere **OK** per confermare.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:41 Page34

7 INFO

■ Il menu **"Info"** consente di accedere a un certo numero di informazioni sull'utilizzo e su alcune fasi di vita dell'apparecchio. Fornisce inoltre informazioni sulla manutenzione della macchina. Vengono presentate qui di seguito le principali informazioni disponibili. È possibile farsi guidare dai messaggi visualizzati sul display.

- **Si accede al menu "Info" dal menu principale premendo la scheda "Info".**
- Si visualizzano le informazioni disponibili sulle scadenze in termini di: risciacquo, decalcificazione, sostituzione filtro, pulizia ugelli, pulizia circuito caffè, sostituzione liquido di pulizia e cicli di preparazione.
- Per uscire dal menu "Info": premere la scheda "Info".

1

- **Cicli**
- Informa sulle abitudini di consumo in termini di caffè o bevande a base di latte e sul numero di volte che sono stati preparati mediante i menu **"Caffè macinato"** o **"Preferiti"**.
- Premere **OK** per confermare.

2

- **Assistenza**
- Viene visualizzato il numero dell'assistenza corrispondente al paese.
- È possibile modificarlo premendo **"Modifica"**.
- Premere **OK** per confermare.

3

- **Filtro dell'acqua**
- Indica, all'occorrenza, quando è stata eseguita l'ultima sostituzione del filtro e quando deve essere eseguita quella successiva.
- È quindi possibile avviare una procedura di sostituzione del filtro.
- Premere **OK** per confermare.

4

- **Risciacquo**
- Indica il numero di cicli di risciacquo già eseguiti dalla macchina.
- Premere **OK** per confermare.

5

- **Pulizia circuito caffé – Rimozione del calcare**
- Indica il numero di cicli realizzati dopo l'ultima pulizia/rimozione del calcare, il numero di cicli realizzabili prima della prossima rimozione del calcare.
- È quindi possibile avviare un programma di pulizia del circuito caffè.
- Premere **OK** per confermare.

- **Pulizia automatica/manuale dell'erogatore del vapore**
- Indica il numero di cicli realizzati dopo l'ultima pulizia automatica/manuale dell'erogatore del vapore e il numero di cicli realizzabili prima della prossima pulizia automatica dell'erogatore del vapore.
- E' inoltre possibile avviare un programma di pulizia automatica/manuale dell'erogatore del vapore.
- Premere **OK** per confermare.

6

- **Liquido di pulizia**
- Indica il numero di cicli realizzati dall'ultima sostituzione della bottiglia di liquido di pulizia e il numero di cicli realizzabili prima della successiva sostituzione.
- È quindi possibile avviare un programma di sostituzione della bottiglia di liquido di pulizia.
- Premere **OK** per confermare.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:41 Page36

8 MANUTENZIONE E PULIZIA

8.1 Menu manutenzione

■ Per accedere al menu "Manutenzione", premere la scheda "Manutenzione".

■ Pulizia automatica dell'ugello vapore

La macchina può eseguire la pulizia automatica dell'ugello su richiesta o in automatico.
La pulizia automatica viene richiesta in rapporto al numero e al tipo di ricette a base di latte che sono state preparate.
Vengono presentate qui di seguito le principali fasi della pulizia automatica richiesta dall'utente. È possibile farsi guidare dai messaggi visualizzati sul display.

1

- **Si accede al menu "Manutenzione" dal menu principale premendo la scheda "Manutenzione".**
- Premere il tasto "Pulizia automatica ugello vapore" del display touch screen.
- N.B.: non interrompere il ciclo di pulizia.
- Per uscire dal menu "Manutenzione", premere la scheda "Manutenzione".
- In caso di bisogno la macchina richiede di sostituire la bottiglia del liquido di pulizia.

2

- **Premere "Avviare".**
(al contrario, posticipando si ritorna al display iniziale).
- La macchina avvia un risciacquo dell'ugello.
- L'ugello esce dall'alloggiamento.
- Il liquido di pulizia viene introdotto automaticamente nell'alloggiamento dell'ugello.
- La macchina mescola dell'acqua con il liquido di pulizia.
- La macchina procede alla pulizia dell'ugello lasciandolo a bagno nella miscela.
- L'ugello viene poi sciacquato due volte con acqua.
- **Il ciclo di pulizia è completato.**

■ Pulizia manuale dell'ugello vapore

La macchina può richiedere di eseguire una pulizia manuale dell'ugello o può eseguirla su richiesta dell'utente. La pulizia manuale viene richiesta in funzione del numero e del tipo di ricette a base di latte che sono state effettuate.

Vengono presentate qui di seguito le principali fasi della pulizia manuale richiesta dall'utente. È possibile farsi guidare dai messaggi visualizzati sul display.

1

- **Si accede al menu "Manutenzione" dal menu principale premendo la scheda "Manutenzione".**
- Per pulire l'ugello e l'alloggiamento è indispensabile seguire l'ordine previsto nella scheda "Manutenzione".
- Il mancato rispetto di questo ordine potrebbe danneggiare il sistema.
- Premere il tasto "Pulizia manuale ugello vapore" del display touch screen.
- Per uscire dal menu "Manutenzione", premere la scheda "Manutenzione".

2

- **L'ugello esce dall'alloggiamento.**
- In questo modo sarà possibile pulire tutte le parti della macchina che si trovano dietro l'ugello caffè.

3

- **Rimuovere i due raccogli-gocce.**
- Svuotarli e pulirli.
- L'ugello avanza e scende leggermente.

4

- **Svitare il beccuccio dell'ugello (10) con l'ugello vapore (9).**
- Non rimuovere le guarnizioni del beccuccio che potrebbero deteriorarsi e ridurre la capacità di montatura.

Attenzione: **Rischio di bruciature durante la svitatura, la temperatura dell'ugello può essere elevata (>50°C).**

5

- I 3 fori del beccuccio dell'ugello vengono puliti utilizzando l'apposito spillo in dotazione nel Welcome Pack. Separare le due parti per pulirle correttamente.
- Non lavare il beccuccio in lavastoviglie.
- Fare attenzione a pulire correttamente il beccuccio.
- Premere il tasto **OK**.

6

- **Il tubo vapore scende.**
- È quindi possibile pulirlo correttamente con un panno umido (detersivo per piatti possibile, sciacquare con cura). Il tubo vapore non può essere smontato.
- Premere il tasto **OK**. Il tubo vapore risale per permettere di riposizionare il beccuccio dell'ugello e l'ugello.

7

- **Riavvitare l'ugello con il beccuccio sul tubo vapore.**
- Premere il tasto **OK**.
- Il blocco ugello vapore sale e si posiziona al di sopra dell'alloggiamento.

8

- **Pulizia dell'alloggiamento e dell'ugello vapore (11).**
- Rispondere **"Si"** alla domanda: "Pulizia dell'alloggiamento dell'ugello vapore?" se si desidera procedere alla pulizia.
- Premere sulla parte alta dell'alloggiamento per rimuoverlo. Pulirlo sotto l'acqua
- Per riposizionare l'alloggiamento, posizionare prima la parte bassa e poi premere sulla parte alta fino al "clic".
- Premere il tasto **OK**.

9

- **Riposizionare i due raccogli-gocce** (cfr. immagini pag. 13).
- Il ciclo di pulizia manuale dell'ugello vapore è completato.
- Premere **OK** per confermare e uscire.

Attenzione: La pulizia manuale dell'ugello e dell'alloggiamento deve assolutamente essere eseguita nell'ordine illustrato: in caso contrario vi è il rischio di deterioramento del blocco ugello vapore, rischio di malfunzionamento o rottura.

■ Pulizia dell'alloggiamento dell'ugello vapore.

- **Si accede al menu "Manutenzione" dal menu principale premendo la scheda "Manutenzione".**
- Per pulire l'ugello e l'alloggiamento è indispensabile seguire l'ordine previsto nella scheda "Manutenzione".
- Il mancato rispetto di questo ordine potrebbe danneggiare il sistema.
- Premere il tasto "Pulizia alloggiamento ugello vapore" del display touch screen.
- Per uscire dal menu "Manutenzione", premere la scheda "Manutenzione".
- Per il resto, seguire le istruzioni sul display, ritornando alle immagini della fase 9 della pulizia manuale dell'ugello fino a ottenere il display qui a destra.
- **Il ciclo di pulizia è completato.**

■ Pulizia dello sportellino per miscela

Attenzione: Non forzare l'apertura dello sportellino che rimane sempre bloccato durante la preparazione delle ricette.

1

- **Si accede al menu "Manutenzione" dal menu principale premendo la scheda "Manutenzione".**
- Non è possibile pulire lo sportellino per miscela senza passare dalla scheda "Manutenzione". Seguire sempre le istruzioni fornite dal display.
- Premere il tasto "Pulizia sportellino per miscela" del display touch screen.
- Lo sportellino per miscela viene sbloccato.

• Per uscire dal menu "Manutenzione", premere la scheda "Manutenzione".

2

- **Aprire il coperchio dello sportellino per miscela.**
- Rimuovere lo sportellino per miscela.

3

- **Pulire lo sportellino per miscela.**
- È possibile pulirlo con il pennello per miscela o passarlo sotto l'acqua. Fare attenzione ad asciugarlo con cura. Lo sportellino deve essere asciugato prima di essere riposizionato.

4

- **Riposizionare lo sportellino per miscela.**
- Richiudere il coperchio dello sportellino. Lo sportellino viene bloccato. Se la macchina richiede se è stato rimosso lo sportellino premere il tasto **OK** del display touch screen.
- **Pulizia sportellino per miscela completato.**

■ Sostituire la bottiglia di liquido di pulizia

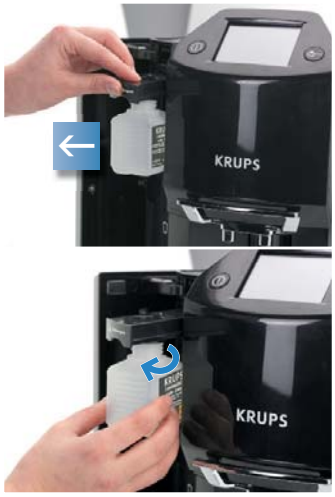
La macchina richiede la sostituzione della bottiglia di liquido di pulizia ma la sostituzione può essere eseguita anche su iniziativa dell'utente.

1

- **Si accede al menu "Manutenzione" dal menu principale premendo la scheda "Manutenzione".**
- Utilizzare sempre questo programma perché consente di aggiornare i contatori.
- Premere il tasto "Liquido pulizia" del display touch screen.
- Per uscire dal menu "Manutenzione", premere la scheda "Manutenzione".

2

- **Aprire lo sportello sinistro (15).**
- Tirare la vaschetta (19) della bottiglia di liquido di pulizia.
- Svitare la bottiglia da sostituire. Utilizzare solo bottiglie Krups; l'utilizzo di altri prodotti non compatibili o non originali Krups causa l'annullamento della garanzia.
- Rimuovere il tappo della nuova bottiglia di detergente e avvitarlo al cassetto senza stringerlo troppo (un giro e mezzo al massimo) (19).
- Avvitare la nuova bottiglia. **Posizionare la bottiglia nel perno della vaschetta.**
- Avvitamento di minimo due giri.



3

- **Spingere indietro la vaschetta.**
- Chiudere lo sportello.
- Premere **OK**.
- Il programma è completato.

8.2 Programmi automatici di pulizia della macchina

■ Programma di pulizia automatica del circuito caffè

Quando è necessario eseguire un programma di pulizia, l'apparecchio avvisa l'utente. Il programma di pulizia deve essere eseguito all'incirca ogni 360 preparazioni.

Per eseguire il programma di pulizia occorre un recipiente in grado di contenere almeno 0,6 litri, da collocare sotto l'ugello caffè, e una pastiglia di pulizia KRUPS (2 sono in dotazione nel Welcome Pack).

Il programma di pulizia automatico si svolge in 3 fasi, un ciclo di pulizia e due di risciacquo, e dura circa 20 minuti.

Assicurarsi di proteggere il piano di lavoro durante i cicli di pulizia e decalcificazione, in particolare se sono in marmo, pietra o legno.

Attenzione: È possibile continuare comunque a utilizzare l'apparecchio, ma si consiglia di eseguire la pulizia il prima possibile.
Utilizzare solo pastiglie di pulizia KRUPS. La casa produttrice declina ogni responsabilità in caso di danni derivanti dall'utilizzo di pastiglie di altre marche. Le pastiglie di pulizia sono disponibili presso i centri assistenza autorizzati KRUPS.

Attenzione: Affinché la garanzia sia valida, è indispensabile eseguire il ciclo di pulizia quando l'apparecchio richiede di non posticipare ulteriormente l'operazione.

Vengono presentate qui di seguito le fasi di questo programma. È possibile farsi guidare dai messaggi visualizzati sul display.

1	▪ **Si accede al menu "Manutenzione" dal menu principale premendo la scheda "Manutenzione".** ▪ Premere il tasto "Pulizia circuito caffè" del display touch screen. ▪ Per uscire dal menu "Manutenzione", premere la scheda "Manutenzione".	
2	▪ **Svuotare il raccoglitore di fondi di caffè, rimuove e svuotare i raccogli-gocce, riempire il serbatoio dell'acqua.**	

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:42 Page42

3

- **Aprire il coperchio dello sportellino per miscela.**
- Rimuovere lo sportellino per miscela.
- Pulire lo sportellino per miscela. È possibile pulirlo con il pennello per miscela o passarlo sotto l'acqua. Fare attenzione ad asciugarlo con cura. Lo sportellino deve essere asciugato prima di essere riposizionato.

4

- **Riposizionare lo sportellino senza richiudere il coperchio.**

5

- **Inserire la pastiglia di pulizia nello sportellino.**
- Richiudere il coperchio dello sportellino. È importante eseguire il programma per intero. Lo sportellino viene bloccato.
- Premere il tasto **OK** sul display.

6

- **Posizionare un recipiente di almeno 0,6 L sotto gli ugelli caffè e premere OK.**
- Seguire le istruzioni sul display. Una volta completato il ciclo, svuotare il recipiente e riposizionarlo sotto gli ugelli caffè, poi rimettere l'acqua nel serbatoio. Una volta completato il secondo risciacquo, svuotare il recipiente e i raccogli-gocce.

Attenzione: Eseguire il programma di pulizia per intero.
Il programma di pulizia, se interrotto per arresto di alimentazione o scollegamento accidentale della macchina, deve essere riavviato, riprendendo il ciclo dall'inizio. In questo caso, occorrerà utilizzare una nuova pastiglia di pulizia. È necessario riprendere il programma dall'inizio per sciacquare il circuito ed eliminare le tracce del prodotto di pulizia nocive alla salute.

■ Programma di decalcificazione automatica del circuito vapore

Quando è necessario eseguire un programma di pulizia, l'apparecchio avvisa l'utente. La frequenza di esecuzione del programma dipende dalla qualità dell'acqua utilizzata (più l'acqua è calcarea, più l'apparecchio deve essere decalcificato regolarmente) e dall'utilizzo o meno di un filtro Claris Aqua Filter System. Per eseguire il programma di decalcificazione occorre un recipiente in grado di contenere almeno 0,6 L da collocare sotto l'ugello caffè e vapore, e una bustina di decalcificante KRUPS (F 054 - una bustina da 40 g è in dotazione nel Welcome Pack). Il programma di decalcificazione automatica si svolge in 3 fasi: un ciclo di decalcificazione e due cicli di risciacquo. Il programma dura circa 22 minuti.

Attenzione: È possibile continuare comunque a utilizzare l'apparecchio, ma si consiglia di eseguire la decalcificazione il prima possibile. Utilizzare solo bustine di decalcificante KRUPS in dotazione nel Welcome Pack. La casa produttrice declina ogni responsabilità in caso di danni derivanti dall'utilizzo di decalcificanti di altre marche. Le bustine di decalcificante sono disponibili presso i centri assistenza autorizzati KRUPS.

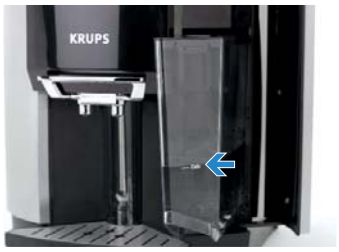
Attenzione: Affinché la garanzia sia valida, è indispensabile eseguire il ciclo di pulizia quando l'apparecchio richiede di non posticipare ulteriormente l'operazione.

1

- **Quando la macchina lo richiede, confermare l'avvio del programma.**
- Svuotare il raccoglitore di fondi di caffè, rimuovere e svuotare i raccogli-gocce.

2

- **Rimuovere il serbatoio dell'acqua.**
- Se si utilizza la cartuccia filtrante Krups Claris Aqua Filter System, rimuovere la cartuccia prima di eseguire l'operazione di decalcificazione.
- Svuotare il serbatoio dell'acqua e riempirlo fino al livello "CALC".
- Versare il decalcificante nel serbatoio dell'acqua e riposizionarlo.
- Utilizzare un mestolo per mischiare l'acqua nel serbatoio oppure rimuovere il serbatoio dell'acqua e scuoterlo delicatamente da sinistra a destra, finché il decalcificante non è completamente sciolto.



IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:42 Page44

3

- **Posizionare un recipiente di almeno 0,6 L sotto gli ugelli caffè e premere OK.**
- La fase di decalcificazione comincia.

4

- **Al termine della decalcificazione: svuotare e riposizionare il recipiente, svuotare poi il serbatoio dell'acqua, sciacquarlo bene e riempirlo.**
- Il primo risciacquo comincia.

5

- **Fine del primo risciacquo: svuotare e riposizionare il recipiente.**

6

- **Fine del secondo risciacquo e della fase di decalcificazione del circuito vapore.**
- L'ugello ritorna nell'alloggiamento.
- All'occorrenza, riposizionare il filtro Claris Aqua Filter System.
- Svuotare il recipiente, riempire il serbatoio dell'acqua.

Attenzione: Durante i programmi di decalcificazione della macchina o di pulizia del circuito caffè, è possibile che l'acqua schizzi in modo abbastanza forte. In caso di bisogno, posizionare un tovagliolo di carta sul raccogli-gocce.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:42 Page45

9 PROBLEMI E SOLUZIONI

■ Se la macchina non funziona correttamente, cercare di risolvere il problema con l'aiuto di questo elenco di possibili malfunzionamenti. Se il problema persiste, rivolgersi all'assistenza (vedere capitolo 3.2).

PROBLEMA MALFUNZIONAMENTO	CAUSE PROBABILI	SOLUZIONI
La macchina segnala un guasto, presenta un malfunzionamento o il software risulta bloccato.	▪ Problema software.	▪ Spegnere e scollegare la macchina, rimuovere la cartuccia filtrante, attendere 20 secondi e riavviare la macchina. ▪ Se il guasto persiste, prendere nota dell'indicazione sul display e chiamare l'assistenza KRUPS.
L'apparecchio non si accende dopo aver premuto il tasto on/off.	▪ Guasto di corrente o fusibile difettoso. ▪ La spina non è inserita correttamente nella presa o nella macchina o è difettosa. ▪ L'apparecchio è difettoso.	▪ Controllare i fusibili dell'impianto elettrico. ▪ Controllare che la spina sia ben inserita nella presa o far riparare la presa. ▪ Sottoporre l'apparecchio al controllo di un tecnico qualificato.
È stato inserito il caffè macinato ma la macchina non eroga caffè.	▪ È stato versato troppo caffè macinato o il caffè è troppo fine.	▪ Utilizzare una miscela per macchina per caffè espresso.
L'espresso o il caffè non sono abbastanza caldi.	▪ La temperatura del caffè impostata è troppo bassa. ▪ La tazzina per il caffè è fredda.	▪ Controllare la temperatura del caffè nel menu "Impostazioni". ▪ Programmare la ricetta con la funzione "Preferiti" aumentando la temperatura. ▪ Riscaldare la tazzina passandola sotto l'acqua calda prima di avviare la preparazione.
Il caffè è troppo chiaro o non abbastanza forte.	▪ Non c'è abbastanza caffè nel serbatoio per caffè in grani. ▪ La quantità di caffè preparato è troppo elevata.	▪ Controllare che ci sia caffè nel serbatoio e che nulla ostruisca il dispositivo di rilevazione (grani bloccati…). ▪ Ridurre la quantità di acqua nel caffè.
Il caffè viene erogato lentamente.	▪ La cartuccia filtrante è ostruita.	▪ Avviare la pulizia della macchina. ▪ Rimuovere/riposizionare la cartuccia filtrante.

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:42 Page46

PROBLEMA MALFUNZIONAMENTO	CAUSE PROBABILI	SOLUZIONI
Il caffè è poco cremoso.		▪ Avviare la pulizia della macchina (cfr. capitolo 8).
Il macinacaffè emette un forte rumore.	▪ Corpi estranei si trovano nel macinacaffè.	▪ Controllare se è possibile estrarre il corpo estraneo utilizzando un oggetto (scollegare la macchina prima di qualsiasi intervento). ▪ Contattare l'assistenza KRUPS.
Il vapore non esce dall'ugello.	▪ L'ugello o il supporto dell'ugello è ostruito. ▪ L'acqua utilizzata non è adatta alla produzione di vapore.	▪ Procedere a una pulizia manuale dell'ugello vapore (cfr. capitolo 8), pulire e sturare ogni pezzo. ▪ Controllare che l'ugello vapore sia correttamente avvitato. ▪ Svuotare il serbatoio e rimuovere temporaneamente la cartuccia Claris. ▪ Riempire il serbatoio con acqua minerale ricca di calcio (>100 mg/L) ed eseguire dei cicli vapore (da 5 a 10) in un recipiente fino a ottenere un getto di vapore continuo.
La quantità di schiuma del latte è insufficiente.	▪ Il vapore non esce correttamente. ▪ Il latte non è abbastanza freddo.	▪ Cfr. paragrafo precedente. ▪ Si consiglia di utilizzare latte fresco, pastorizzato o UHT, aperto recentemente.
La schiuma di latte non è sufficientemente cremosa.	▪ Il vapore non esce correttamente. ▪ Il latte non è adatto.	▪ Assicurarsi che il latte sia fresco e freddo ▪ Verificare che il livello del latte nel vetro sia sufficiente. ▪ Eseguire una pulizia manuale del beccuccio vapore (cfr capitolo 8), pulire ogni componente fuori e dentro ▪ Assicurarsi che l'ugello del vapore sia avvitato correttamente. ▪ Si consiglia di utilizzare latte fresco, pastorizzato o UHT, di recente apertura.

PROBLEMA MALFUNZIONAMENTO	CAUSE PROBABILI	SOLUZIONI
La pulizia dell'ugello non avviene correttamente.	▪ Mancanza di liquido di pulizia. ▪ Il latte utilizzato non è adatto.	▪ Controllare che la preparazione non bolla durante il riscaldamento o la montatura. In tal caso ridurre la durata di riscaldamento e/o di montatura. ▪ Controllare che la bottiglia di liquido di pulizia non sia vuota. ▪ Procedere a una pulizia manuale. ▪ Si consiglia l'utilizzo di latte freddo.
Dopo aver riempito il serbatoio dell'acqua, il messaggio di avvertenza rimane visualizzato sul display.	▪ Il serbatoio dell'acqua non è installato correttamente. ▪ Il galleggiante in fondo al serbatoio non si sposta liberamente. ▪ Il serbatoio dell'acqua è incrostato.	▪ Controllare e se necessario sbloccare il galleggiante. ▪ Riposizionare correttamente il serbatoio dell'acqua forzando leggermente. ▪ Sciacquare il serbatoio sotto l'acqua ed eseguire, se necessario, una decalcificazione.
Dopo aver svuotato il raccogli-gocce, il messaggio di avvertenza rimane visualizzato sul display.	▪ Le lame di rilevazione sono sporche.	▪ Pulire e asciugare le lame metalliche posteriori del raccogli-gocce.
Dopo aver svuotato il raccoglitore dei fondi di caffè, il messaggio di avvertenza rimane visualizzato sul display.	▪ Il raccoglitore di fondi di caffè non è posizionato correttamente. ▪ Il raccoglitore di fondi di caffè è stato riposizionato troppo rapidamente.	▪ Riposizionare correttamente il raccoglitore di fondi di caffè. ▪ Attendere almeno 8 secondi prima di riposizionare il raccoglitore vuoto.
Durante un ciclo, si è verificata un'interruzione di corrente.		▪ L'apparecchio si riavvia automaticamente appena viene ricollegato alla corrente elettrica.
Sotto l'apparecchio è presente dell'acqua.	▪ Il raccogli-gocce non è posizionato correttamente o è pieno.	▪ Controllare che il raccogli-gocce sia posizionato correttamente e, se necessario, svuotarlo.

N.B.: i malfunzionamenti del programma spesso si risolvono scollegando l'apparecchio dalla rete elettrica per circa un minuto e poi ricollegandolo.

Pericolo: Solo un tecnico qualificato è autorizzato a eseguire riparazioni sul cavo elettrico e a intervenire sulla rete elettrica a 230 V. È necessario osservare scrupolosamente questa istruzione per non correre rischi mortali causati dall'elettricità! Non utilizzare l'apparecchio se presenta danni visibili!

IFU_IT_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Mise en page 1 16/02/12 13:42 Page48

10 CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione:	220-240 V/50 Hz	**Peso:**	11,5 kg
Potenza:	in funzionamento: 1.450 W	**Raccoglitore di fondi di caffè:**	
Consumo d'energia:	in stand-by: 0 W	**Raccogli-gocce piccolo:**	
Serbatoio dell'acqua:	1,7 L	**Raccogli-gocce grande:**	
Serbatoio per caffè in grani:	280 g	**Lunghezza del cavo:**	
Pressione della pompa:	15 bar	**Capacità sportellino per miscela:**	1 cucchiaio o 6 grammi
Dimensioni (A*L*P):	38,5*29,5*39,5 cm		

11 TRASPORTO

- Conservare l'imballaggio originale per il trasporto dell'apparecchio.
  Se l'apparecchio deve essere trasportato o spostato, controllare che il raccoglitore di fondi di caffè, il serbatoio per caffè in grani, la bottiglia di liquido di pulizia, il serbatoio dell'acqua e i raccogli-gocce siano vuoti per evitare che l'acqua, il prodotto di pulizia o il decalcificante si rovesci.

⚠ **Attenzione: In caso di caduta durante il trasporto, si raccomanda di portare l'apparecchio presso un centro assistenza autorizzato per farlo controllare ed evitare ogni rischio di incendio o problemi elettrici.**

12 SMALTIMENTO

- Il simbolo presente sull'apparecchio o sull'imballaggio indica che il prodotto non può essere trattato in alcun caso come rifiuto domestico. Occorre quindi depositarlo presso un centro di raccolta specializzato nel riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Effettuando la raccolta differenziata ed eliminando le apparecchiature non più utilizzabili si contribuisce alla salvaguardia dell'ambiente, evitando conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute dell'uomo. Per maggiori informazioni sul centro di raccolta specializzato rivolgersi al rivenditore.

! **N.B.: Questo apparecchio è composto da diversi materiali che possono essere smaltiti o riciclati.**

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:34 Page1

KRUPS

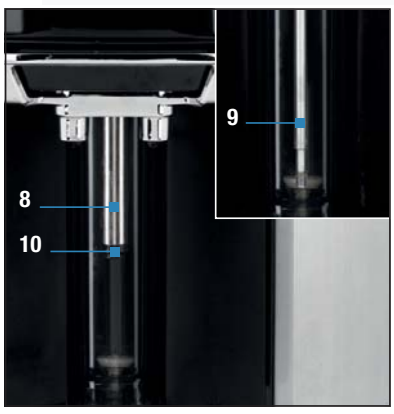
ESPRESSO AUTOMATIC

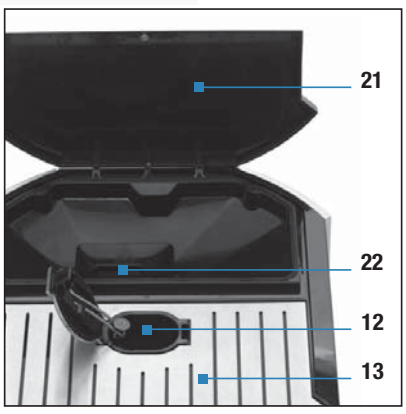
SERIE EA9000

WWW.KRUPS.COM

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.indd page 1 16/02/12 13:34 Page2

1
3
2
19
20
18
15
14
16
23
5
4
11
7
6
17
20
KRUPS
Calc


9
8
10


21
22
12
13

7

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:34 Page4

WELCOME

Dear Customer,

Congratulations! You are now the proud owner of an **Espresso Automatic Series EA9000**. With your machine, you can prepare a wide range of drinks; espressos, coffees or milk-based drinks, entirely automatically. It is designed so that you can enjoy the same quality at home as in a restaurant, whatever the time of the day and throughout the week. You will appreciate both the quality of the result in your cup and its superior ease-of-use.

Thanks to its Compact Thermoblock System with built-in brewing chamber, its 15 bar pump, and because it can use either coffee beans freshly ground just before the coffee is made or ground coffee fed via a funnel, your machine will give you ristrettos, espressos and coffees hot from the first cup with maximum aroma and a fine creamy golden-brown top.

With its exclusive and patented system for preparing milk-based drinks automatically, you can easily make delicious cappuccinos and caffe lattes, without compromise: hot, with the “three layer effect” and thick, creamy froth. Its automatic steam nozzle rinsing and cleaning programmes guarantee hassle-free hygiene for long-lasting performance, cup after cup.

With the hot water function, you can prepare teas and other drinks instantaneously.

You can also personalise all of these drinks using the “Favourites” menu. You can set the volume, proportions, intensity and temperature of your drinks.

The colour touch-screen makes navigation ergonomic and comfortable. It will guide you through each step, from preparing your drink to servicing your machine.

We wish you many years of enjoyment with your Krups machine.

The Krups team

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:34 Page5

A FEW EXPERT TIPS

Here are a few tips for achieving the best results from your machine:

- The quality of your water significantly influences the quality of the flavours. Limescale and chlorine can alter the taste of your coffee. We recommend that you use the Claris Aqua Filter System cartridge or low mineral-content water to preserve all of the flavours of your coffee.

- When preparing ristretto, espresso and coffee recipes, we recommend that you use tulip-shaped porcelain cups, preheated beforehand (by running them under hot water, for instance), and whose size is appropriate for the quantity you want to make. For your cappuccino, caffe latte and hot milk recipes, we recommend that you use thick glass cups, for an appealing, precise and gourmet presentation.

- Roasted coffee beans can lose their flavour if they are not protected. We recommended that you use the amount of beans required for your consumption for the next 4-5 days. As the machine automatically detects when there are no beans, you can be certain that you will always have sufficient beans for preparing your coffee drinks. Though the quality of coffee beans is subjective and varied, we can nevertheless recommend that you use arabica rather than robusta. After a few trials, you will learn how to mix and roast the coffee beans according to your tastes. Lastly, please remember that oily and caramelised coffee beans must be avoided, as they can damage your machine.

- The quality and fineness of the grinding determine the strength of the flavours and the quality of the crema. The finer the ground, the richer the crema. Moreover, it must be adapted to the drink you want: fine for ristretto and espresso, coarser for coffee. For your comfort, the machine carries out this operation automatically.

- Thanks to the ground coffee funnel and spoon, you can choose to serve your drink differently. You can vary the flavours and strengths of your coffee as you wish. Ground coffee should ideally be stored in the refrigerator in a hermetically sealed bag.

- You can use pasteurised or UHT, skimmed, semi-skimmed or whole milk, straight from the refrigerator (7°C). Using special milks (microfiltered, raw, fermented, enriched, etc.) can produce less satisfactory results especially regarding the quality of the froth. However, we recommend that you use fresh, cold milk for pre-programmed recipes.

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:34 Page6

Manufacturer
SAS GSM
Rue Saint-Léonard
F-53104 Mayenne
France

The duration of this guarantee is 2 years.
Please check your guarantee card for more details on the guarantee conditions in your country.

This appliance is intended for domestic use only and is not suitable for commercial or professional use. Any use other than domestic will void the guarantee.

The guarantee does not cover damage or faults resulting from improper use, repair by unauthorised persons or non-observance of the instructions for use. The guarantee will become invalid if all of the maintenance operations and instructions have not been followed, or if cleaning or descaling products which do not comply with the original KRUPS specifications are used; if the Claris Aqua Filter System water filter is not used in accordance with KRUPS instructions. Normal wear and tear of parts (grinding disks, valves, seals) is exempted from the guarantee, as well as damages caused by foreign objects in the coffee grinder (e.g. wood, stones, plastic parts etc.).

Caution: For the guarantee to be valid, this machine must be used only with Krups accessories.

ACCESSORIES (sold separately) Actual appearance may vary

F 088 Claris - Aqua Filter System cartridge (1 cartridge supplied)

XS 9000 (2 bottles of steam nozzle cleaning liquid)

F 054 Descaling powder (1 sachet supplied)

XS 3000 Packet of 10 cleaning tablets (2 tablets supplied)

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.indd page 1 16/02/12 13:34 Page7

CONTENTS

1 **IMPORTANT INFORMATION ON THE APPLIANCE AND INSTRUCTIONS** 6
1.1 Guide to the symbols used in the instructions 6
1.2 Safety guidelines 6
1.3 Correct use 8
1.4 Products supplied with your machine 9
1.5 Factory check 9

2 **OVERALL VIEW** 10
2.1 Description of the appliance 10
2.2 Presentation of the different symbols 12
2.3 Main operations of the appliance 12

3 **FIRST USE** 16
INSTALLING THE APPLIANCE 16
3.1 Before first use 16
3.2 Initial settings 17
3.3 Defining the settings 17

4 **PREPARING DRINKS** 21
4.1 Information on recipes 21
4.2 Preparing coffee-based drinks from coffee beans 22
4.3 Preparing coffee-based drinks from ground coffee 25
4.4 Preparing other drinks: hot milk with or without froth, and hot water 27

5 **"FAVOURITES" MENU** 30

6 **SETTINGS** 33

7 **INFORMATION** 34

8 **MAINTENANCE AND CLEANING** 36
8.1 Maintenance menu 36
8.2 Automatic cleaning programmes 41

9 **TROUBLESHOOTING** 45

10 **TECHNICAL DATA** 48

11 **TRANSPORT** 48

12 **DISPOSAL OF WASTE** 48

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.indd page 1 16/02/12 13:34 Page6

1 IMPORTANT INFORMATION ON THE APPLIANCE AND INSTRUCTIONS

■ In this manual you will find all of the important information concerning the preparation, use and maintenance of your automatic coffee/espresso machine. Important safety guidelines are also included. Read these instructions carefully before using your appliance for the first time and keep them for reference: Krups may not be held responsible for any incorrect use.

1.1 Guide to the symbols used in the instructions

■ Symbols and associated words used in these instructions.

SYMBOL	ASSOCIATED WORD	MEANING
	Danger	Warning against risks of serious or fatal injuries. The lightning bolt symbol warns against electrical dangers.
	Caution	Warning against risks of incorrect operation, damage or destruction of the appliance.
	Important Note	General or important note on the operation of the appliance.

1.2 Safety Instructions

Important: These safety guidelines are intended to protect you and other persons, and the appliance. They must therefore be respected.

Conditions of Use

- Do not immerse the appliance in water. Do not immerse the power cord or the mains plug in water or any other liquid. Any contact of the conductive parts of the appliance with moisture or water may lead to fatal injuries due to the presence of electricity! This appliance must only be used indoors in dry areas.
- In the case of a change in the ambient temperature, from cold to hot, wait for a few hours before using your machine so that it is not damaged by condensation.
- Avoid leaving the appliance in direct sunlight, exposed to heat, cold, frost or humidity.
- Do not place the appliance on a hot surface such as a hob or close to a naked flame, in order to avoid any risks of fire or other damage!
- Keep the appliance out of the reach of children.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- In case of ingestion of any of the products supplied with the machine, inform your physician and/or the poison control centre immediately.

Electrical power supply

Danger: Failure to respect these guidelines may lead to fatal injuries due to electricity!

- Check that the supply voltage marked on the rating plate of the appliance is the same as that of your electrical supply. Only connect the appliance to an earthed mains socket.
- Ensure that the mains socket is easily accessible so that the appliance can be unplugged easily, for example in the event of any failure or a thunderstorm. For the safety of the appliance, unplug it from the socket during thunderstorms. Do not pull on the power cord to unplug it from the socket.
- Unplug it from the mains socket immediately if any operational failure occurs or if there is a problem with brewing. Unplug the appliance when it is not to be used for a long period and when you are cleaning it.
- Do not use the appliance if the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord or the mains plug is damaged, they must only be replaced by an approved KRUPS service centre.
- Do not let the power cord dangle over the edge of a table or a worktop. Do not leave the power cord close to or in contact with the hot parts of the appliance.
- We do not recommend the use of extensions or multi-adapter plugs.
- Any incorrect connection invalidates the guarantee.

Appliance

- Do not pour water into the coffee bean container and/or under the ground coffee funnel.
- Except for cleaning and descaling as described in the instructions for the appliance, all work on the appliance must be carried out by a KRUPS approved service centre.
- For your safety, only use KRUPS approved accessories and consumables as they are perfectly adapted to your appliance.
- Unplug the appliance when leaving the room or your home for prolonged periods.
- Never open the appliance, as there is a risk of fatal injury due to electricity! Any unauthorised opening of the appliance invalidates the guarantee. Do not use your appliance if it is not working correctly or if it has been damaged. In such cases, we recommend having the appliance checked by a KRUPS approved service centre (see the list in the KRUPS Service handbook).
- For safety and approval (CE) reasons, any transformation or modification of the appliance carried out by an individual is prohibited, as only tested appliances have been approved and the manufacturer is absolved of all responsibility in the event of damage.

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:34 Page8

- When producing steam for making cappuccino, hot milk or hot water, do not block the mechanism that brings the steam nozzle forward, downward, upward or backward. In such cases, the manufacturer is absolved of all responsibility in the event of damage to the appliance and the guarantee will not apply.
- For your safety, while producing steam for making cappuccino, hot milk or hot water, do not place your hand under the steam nozzle.
- The steam nozzle can be hot. Do not handle it during or immediately after a preparation.
- Do not place your hand or any other obstacle in front of the nozzle that can hinder the movement of the nozzle.
- If you do not set a cup in place or if you do so incorrectly, there may be risks of pinching or scalding.
- Do not put anything but ground coffee or the cleaning tablet in the funnel provided for this purpose; do not add more than the maximum dose of ground coffee (1 spoon). In such a case, any damage to the appliance will not be covered by the guarantee.

Use and Maintenance

- In the event of a problem or incorrect operation, check the appliance and try to resolve the problem (see Section 9: “Troubleshooting”) or have the appliance repaired if the problem persists.
- Always refer to the instructions for descaling/cleaning the appliance. Unplug from the socket before any maintenance operation.
- Should cleaning or regular maintenance not be carried out or if there is a foreign body in the grinder or in the ground coffee funnel, the guarantee will not be valid.

1.3 Correct use

- This Espresso Automatic Series EA9000 coffee/espresso machine must only be used to prepare espresso, coffee, hot water or to froth milk.
- This appliance is designed for domestic use only. It is not intended to be used in the following environments and the guarantee will not apply for:
  - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments,
  - farmhouses,
  - by clients in hotels, motels and other residential-type environments,
  - bed and breakfast-type environments.
- This Espresso Automatic Series EA9000 coffee/espresso machine is not designed for commercial or professional use. Any use other than that described in this manual does not comply with these recommendations and may lead to injuries and damage to equipment as well as damage or destruction of the appliance (see Section 1.2, “Safety guidelines”).

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:34 Page9

1.4 Products supplied with your machine

■ Check the products supplied with your machine. If any parts are missing, contact our helpline (see 3.2: “Initial settings”).

Parts supplied:

- Espresso Automatic Series EA9000
- 2 bottles of steam nozzle cleaning liquid
- 2 cleaning tablets
- 1 descaling sachet
- Claris – Aqua Filter System cartridge with fitting accessory
- 2 cappuccino cups
- Ground coffee spoon with built-in brush
- 1 stick for testing water hardness
- Instructions
- List of approved Krups service centres
- Guarantee documents
- 1 power cord
- 1 cleaning needle

1.5 Factory check

■ Your appliance has been checked and tested before leaving the manufacturing plant. Despite all the care given to its cleaning, you may find traces of coffee in the coffee grinder and/or coffee drops on the drip tray grid. Thank you for your understanding. We also recommend that you rinse the appliance one or more times before you use it for the first time or if you have not used it for several days.

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.indd page 1 16/02/12 13:34 Page10

2 OVERALL VIEW

2.1 Description of the appliance

■ The fold-out page shows a photo of the appliance. Fold out this page. The various controls of the appliance are listed below with a brief description of them:

No.	IDENTIFICATION	FUNCTION
1	ON/OFF button	To switch the appliance on and off.
2	Ground coffee button	To access the machine's ground coffee function and to unlock the ground coffee funnel.
3	Colour touch screen	To access the recipes and other functions of the machine.
4	Removable water tank + lid	Contains water for preparing recipes, cleaning and rinsing.
5	Used coffee collector	Collects the used ground coffee.
6	Small drip tray and grid: can be removed to position tall cups	To collect water or coffee that might flow out of the appliance during/after preparation. It can be removed to use taller cups (large recipes, caffe latte in particular).
7	Large drip tray with metal contacts	Collects water flowing out of the appliance (when draining the Thermoblock and hydraulic system) or water coming from the small drip tray.
8	Steam/hot water nozzle	To produce steam to heat or froth milk. Or To produce hot water.
9	Steam/hot water tube	
10	Steam nozzle tip	
11	Steam nozzle cleaning container	For automatic programmes that rinse and clean the milk nozzle.
12	Ground coffee funnel	Holds the ground coffee. Holds the cleaning tablet during the automatic cleaning programme.

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.indd page 1 16/02/12 13:34 Page11

No.	IDENTIFICATION	FUNCTION
13	Cup rest	To hold and preheat cups.
14	Right door	To access the water tank.
15	Left door	To access the cleaning liquid bottle, the ground coffee spoon/brush and the used coffee collector.
16	Coffee nozzles and height-adjustable handle	To dispense the prepared coffee recipe.
17	Power cord	To supply power to the machine (removable).
18	Cleaning liquid bottle	Contains the product necessary for automatic cleaning of the steam nozzle.
19	Cleaning liquid bottle drawer	Holds the cleaning bottle (fitting).
20	Ground coffee spoon with built-in brush	To measure the quantity of ground coffee necessary to prepare a ground coffee. The brush is used to remove ground coffee residue from the ground coffee funnel.
21	Removable bean container lid	Closes the bean container. (Just open the removable lid slightly using the notches on the side of the bean container. Then it opens by itself.)
22	Coffee bean container	Holds the coffee beans and is equipped with automatic detection.
23	LED cup lighting	Illuminates your drink as it is being prepared.

2.2 Presentation of the different symbols

■ The table below summarises all the symbols used on the screen:

OK	To confirm the step.
↩	To return to the previous step.
∧ ∨	To scroll through the different options.
−	To bring the steam nozzle up in some menus.
+	To bring the steam nozzle down in some menus.
« »	To go to the next step or stop a preparation in progress. For example, during a cycle of cappuccino, to move from phase the foaming phase to the coffee phase during coffee recipe or interrupt the coffee phase at the end of recipe.
□	To stop the cycle during preparation.

2.3 Main operations of the appliance

■ Turning the appliance on or off

Press the “On/Off” button.

■ Filling the bean container

Open the bean container lid.
Put in the coffee beans.
Close the bean container lid.

▪ Put coffee beans into the container, which has a capacity of about 250 g.

- **The machine prompts you to fill the bean container although there are beans in it:** Some types of coffee can interfere with optical sensors; you must shake the beans with your hand to make the function operational once again.

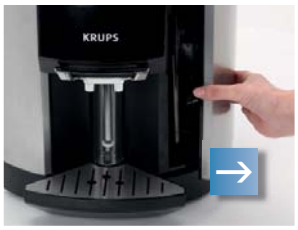
- **The machine detects beans, but the coffee dispensed is very/too light:** Some beans (especially those that are too large or too greasy) do not easily go into the grinder. Use your hand to ease them into the grinder and/or change the type of coffee beans.

- **The machine does not detect the absence of coffee beans:** Check that a bean is not obstructing the optical sensors. Otherwise, the function is not operational.

Caution: Never put ground coffee or water into the coffee bean container.
Ensure that no foreign bodies (e.g. small stones, hard wood) can get into the coffee bean container as they could damage the grinder (not covered by the guarantee).

Danger: Any contact of the conductive parts of the appliance with humidity or water may lead to fatal injuries due to the presence of electricity!

Filling the water tank



Open the right door.

Lift and pull the water tank towards you.

Fill the tank.
Replace the tank.

- **The machine prompts you to fill the tank with water although there is water in it:** Caution: The machine includes a mechanism that manages the water level required for the requested recipe. It is therefore normal that the water level is not always the same in the tank when there is a request to fill it.

- **The machine does not detect my tank:** Please check whether the tank has been inserted fully (until you feel resistance).

Caution: Only put water in the tank!

Emptying the used coffee collector

Open the left door.

Remove the used coffee collector by pulling it towards you.
Empty the used grounds.
Replace the used coffee collector.

- Open the left door (15). Remove the used coffee collector (5). Empty and clean it before putting it back in place.

Caution: Do not wash it in the dishwasher.

At each stage check the messages on the touch screen

Emptying the drip trays

Remove the small drip tray.

Empty the small drip tray.

Remove the large drip tray.

Empty the large drip tray.
Wipe the metal contacts.

Replace the large and small drip trays.

Your machine has two drip trays (6 and 7).

- The small drip tray collects drips from the coffee nozzles but can be removed for preparations with tall glasses.
- The large drip tray collects used water and overflows from the small drip tray.
- The large drip tray is fitted with an overflow detection sensor.
- When it needs to be emptied, the request will be made on the screen.
- The cover of this tray is necessary to avoid excessive condensation and water spills.

Caution: The cover and the grid can fall when you empty the drip tray.

- If the tray is dirty, clean it under running water. If the metal contacts are dirty, clean by scrubbing them under water. Wipe the metal contacts dry before putting them back in the machine.
- The drip trays will be separated when you empty them. Avoid spilling water as much as possible on the metal contacts located at the end of the drip tray.
- If the machine asks you to empty the drip tray when it is empty, check whether the metal contacts at the back of the drip tray are clean and thoroughly dry.

Adjusting the coffee nozzle height

If using a mug: Caffe latte glass* without the small drip tray

** Caffe latte glass not supplied*

Your machine is supplied with two cups only which can be used for cappuccino or a caffe latte.

3 FIRST USE

Danger: Connect the appliance to an earthed mains socket. Voltage 220 - 240V. Failure to do so means that you run the risk of fatal injury due to electricity! Respect the safety guidelines (see section "Safety guidelines").

INSTALLING THE APPLIANCE

- Place your machine on a stable, flat, heat-resistant surface away from water splashes and sources of heat. Ensure that the location chosen is sufficiently well ventilated, as the appliance gives off heat. Please do not place the appliance on surfaces such as marble. Remove the protective films from the display and grids.

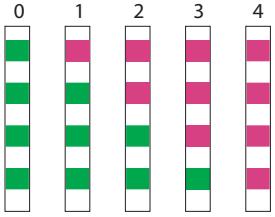
3.1 Before first use

- Before using the appliance for the first time, check the hardness of your water so that you can set the appliance accordingly. This operation should also be carried out when you use your machine in a place where the hardness of the water is different or if you notice a difference in the hardness of the water. To check the water hardness, use the stick supplied with your machine or contact your local water authority.

Measuring the water hardness

- Fill a glass of water and immerse the stick in it for 5 seconds. Wait for a minute before reading the water hardness. You will be asked for the hardness class observed (from 0 to 4) during the initial setup of the machine. The red zones on the stick indicate the degree of hardness: class 0 = no red zone, i.e. your water has a very low mineral content. Your water is more or less hard depending on the number of red zones. The details of the classes are given in the table below:

Degree of hardness	Class 0	Class 1	Class 2	Class 3	Class 4
° dH	< 3°	> 4°	> 7°	> 14°	> 21°
° e	< 3,75°	> 5°	> 8,75°	> 17,5°	> 26,25°
° f	< 5,4°	> 7,2°	> 12,6°	> 25,2°	> 37,8°
Appliance setting	0	1	2	3	4



The water hardness classes for the initial setting of the appliance (section 3.2)

■ When your machine displays this screen to you, or when you have performed the water hardness test, you must indicate the number of red and green zones, using the touch screen. If the stick shows 2 red zones and 2 green zones, press the first two red squares and the last two green squares on the touch screen. The screen will then show an identical representation of your stick.

If you move home or if the quality of your water changes significantly, you can also reset the water hardness at any time.

3.2 Initial settings

■ When using the machine for the first time, you will be prompted to configure various settings. Follow the indications displayed on the screen. The aim of the following paragraphs is to give you a few visual cues.

3.3 Configuring the settings

■ Switch on the appliance by pressing the ON/OFF button (1). A welcome message is displayed on the screen, followed by the “Language” setting menu. After each selection, you can go back by using the symbol. Configure the other settings by following the indications on the screen.

The appliance will also require you to set the following parameters:

LANGUAGE	
▪ Your machine has a touch screen. ▪ Select a display language by pressing the arrows until **“Hello”** appears in the language of your choice. ▪ Press **OK** to confirm.	

HOTLINE NUMBER FOR COUNTRY OF RESIDENCE	
▪ This number is associated with the country you have selected. However, you can change it and it may be changed at any time.	

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:34 Page18

UNIT OF MEASURE

- You can select the volume unit of measure of your choice from oz and ml.

DATE AND TIME

- The correct date should normally be displayed automatically. If necessary, you can set the day, month and year using the arrows ⌃⌄.
- To adjust the time, press the required time format (24H or AM/PM).

AUTO-OFF

- You can choose the length of time after which your appliance will switch off automatically: from 15 minutes to 2 hours, in 15-minute periods.
- Set automatic switch-off using the arrows ‹ ›.
- Press **OK** to validate.

TEMPERATURE

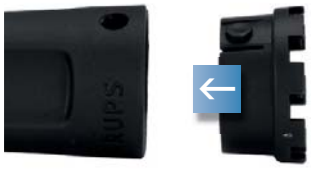
- You can choose the temperature level of your drinks, from level 1 (lowest temperature) to level 3 (highest temperature).

WATER HARDNESS

- You must set your machine according to the water hardness in your area, between 0 and 4 (see P16 and P17).

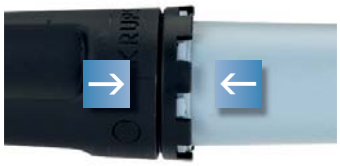
INSTALLING THE FILTER (NOW)

- **Filter installation**: press **"Now"**.
- Open the right door of the machine and remove the water tank.
- Remove the filter cartridge and the fitting accessory from the packaging and assemble the cartridge fitting accessory as illustrated.

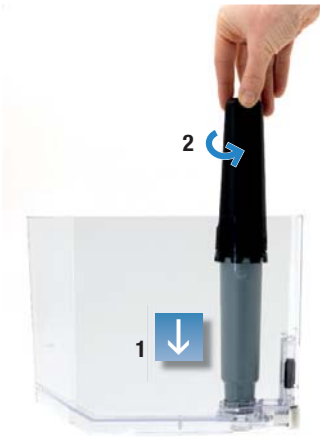


- Set the month when the cartridge is fitted (position 1 on the illustration, left side figure in the opening) by turning the grey ring located on the upper end of the filter. The month when the cartridge should be replaced is indicated in position 2 on the illustration.

- Attach the cartridge fitting accessory to the filter cartridge as shown in the illustration.



- Lift the removable lid off the tank.
- Screw the filter cartridge into the screw thread at the bottom of the water tank: place the filter cartridge into the thread and screw in the cartridge. Remove the cartridge fitting accessory from the filter cartridge.
- Fill the water tank and then put it back in the machine.
- Close the right door. Your machine will fill the filter cartridge.
- Your machine will fill the filter cartridge with water. This will take a few seconds. You will then be asked to empty the larger drip tray.



Note: The filter cartridge must be replaced approximately every 50 litres of water or at least every 2 months. Your machine tells you how many days or litres remain before you need to change the cartridge. (see Section 7, "Info menu")

INSTALLING THE FILTER (LATER)

- Press **"Later"** and confirm.
- Remove the water tank from inside the right door.
- Fill the water tank and then put it back in the machine.
- Close the right door again.

Important: You must remember to run the install function every time you change the cartridge as soon as you can.

INSTALLING THE CLEANING LIQUID

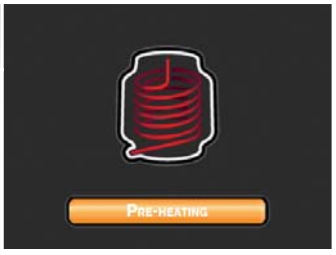
- Press **"Now"** to confirm or **"Later"** to do it later.
- Open the left door (15). Pull the container (19) and screw the bottle (18) onto the container.
- Replace the container back with the bottle and close the door.
- Do not screw in the bottle fully.
- The bottle must be positioned in line with the drawer.

AUTOMATIC STEAM NOZZLE CLEANING PROGRAMME

- Your machine will prompt you to start this programme.
- To do so, press **"Now"**. The cycle will last about 5 minutes and the screen will display the progress of the cleaning.

PREHEATING, AUTOMATIC MAINTENANCE, RINSING

- The machine will start by preheating the circuits, then will carry out an automatic test and finally will ask you if the appliance needs to be rinsed or not.
- Place a container under the coffee nozzles and press YES if this is required. The rinsing procedure starts and stops automatically, after around 40 ml have passed through.
- The main drink selection menu is then displayed on the screen.



Note: If the first use cycle is interrupted before it has fully completed, you will be asked to save certain parameters again or to confirm certain settings.

Important: Ensure that all of the lids, covers and doors are closed and that all parts of the machine are fitted correctly before starting to prepare a drink.

4 PREPARING DRINKS

4.1 Information on recipes

- Depending on the recipes chosen, your Espresso Automatic EA9000 will automatically adjust the quantity of ground coffee as well as the grinding fineness. We recommend that you use appropriately sized porcelain cups, ideally preheated. For your milk-based recipes, we recommend that you use thick glass cups.

Table of drinks and parameters modifiable by the user

COFFEE RECIPES	Number of cups possible	Possible settings Volume (ml)	Possible settings Strength
RISTRETTO	1	20 to 35 ml (per 5 ml)	Automatic
ESPRESSO	1	40 to 70 ml (per 10 ml)	
	2 x 1	2x 40 to 70 ml (per 10 ml) **in a single cycle**	Automatic
COFFEE	1 2 x 1	80 to 180 ml (per 10 ml) 2x80 to 180 ml (per 10 ml) **in two cycles**	

- Cappuccino is made with following proportions:
  1/3 milk + 1/3 coffee + 1/3 milk froth.
  You can obtain a maximum volume of around 300 ml.

- Caffe Latte is made with following proportions:
  3/5 milk + 1/5 coffee + 1/5 milk froth.
  You can obtain a maximum volume of around 260 ml.

- Hot milk with frothing is made with following proportions:
  3/5 milk + 2/5 milk froth.

Hot milk with frothing	Final volume	Milk
Small	180 ml	100 ml
Medium	240 ml	150 ml
Large	310 ml	200 ml

Hot water	Final volume
	From 20 ml to 250 ml

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:35 Page22

4.2 Preparing coffee-based drinks with coffee beans

■ This section explains how to operate the machine using its features, taking the example of espresso and cappuccino.

■ Espresso

1

- **Press the "Espresso" button on the touch screen.**
- If the machine detects no beans when you request this recipe, it will ask you to fill the bean container (see section 2.3).
- If the machine detects no water when you request this recipe, it will ask you to fill the tank.
- Place the cup(s) under the coffee nozzles.
- You can lower or raise the coffee nozzle to suit the size of your cup(s).

2

- **Possible settings**
- You can prepare one or two cups with your appliance.
- Choosing the strength: The more beans you select, the stronger the preparation will be. You can modify the strength using the arrows on the left and right of the symbols (except in the case of double espressos).
- Choosing the volume: The screen displays the last volume setting associated with espresso. You can modify this volume using the arrows on the left and right of the indicated value < > .
- Press the **"Start"** button on the touch screen to start the preparation.

3

- **Preparing an espresso**
- The machine starts preheating, if required, and then grinds the beans, tamps the ground coffee and finally brews the coffee.
- You can adjust the coffee volume during the cycle using the up and down arrows.
- You can stop the preparation by pressing the **"Stop"** symbol or the On/Off button (1) or the ground coffee button (2).
- Remove the cup when the screen shows: Your espresso is ready.

Cappuccino

Important: To prepare your Krups milk-based recipes to perfection:

- The recipes suggested were made with cold semi-skimmed UHT milk, straight from a refrigerator (7°C), and served in the cups supplied with the machine.
- You can also use (fresh) cold pasteurised or UHT skimmed, semi-skimmed or whole milk, straight from the refrigerator. What is important is that it should be fresh and at this temperature. Using special milks (microfiltered, raw, fermented, enriched, etc.) can produce less satisfactory results especially when it comes to the quantity and quality of the froth and therefore are not recommended.
- To guarantee the best results, we recommend that you follow the indicated proportions and use the cups supplied with your machine
- If you use a cup other than those supplied with the product, make sure you choose a cup suitable for the volume in the recipe (taking frothing into account).
- If your milk is at room temperature, reduce the pre-heating time (press >> during the recipe).

1

- **Press the "Cappuccino" button on the touch screen.**
- If the machine detects no beans when you request this recipe, it will ask you to fill the bean container (see section 2.3).
- If the machine detects no water when you request this recipe, it will ask you to fill the tank.

2

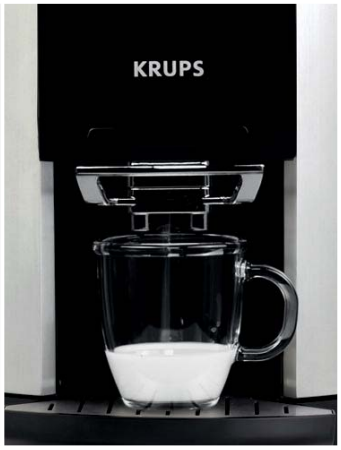
- **Choosing the volume (small/medium/large).**
- The screen shows the last volume setting associated with cappuccino (volume of milk + volume of coffee + volume of froth). You can modify this selection using the arrows on the left and right of the indicated value (small – medium - large).
- Press the **"Start"** button.

3

- **Fill the cup with the volume of milk indicated.**
- Pour the quantity of milk indicated on the screen into the cup.
- Press the **OK** button.

4

- **Place the cup under the coffee nozzles.**
- The cup must be placed close to the cleaning container, under the steam nozzle, at the back of the niche.
- However, do not press the cleaning container (11) with the cup; otherwise, it might break off.
- You can lower or raise the coffee nozzle to suit the size of your cup. The steam nozzle will descend just behind the coffee nozzles. Caution: the maximum height of the cup is defined by the coffee nozzles; do not tilt the cup to place it under the coffee nozzles.
- To use a large cup (or mug), you might have to remove the small drip tray (6).
- Press the **"OK"** button.



5

- **Milk preheating phase: The milk is first preheated and during this time the beans are ground for preparing the coffee.**
- The nozzle moves forward and goes down into the milk
- The nozzle tip must be submerged in the milk by 1 cm for perfect results. If this is not the case, the cup is not suitable for the volume chosen; stop the preparation using the **"Stop"** button and change the cup.
- If the milk used is at an initial temperature higher than 7°C, you can shorten the preheating time by pressing **">>"** and move on to frothing to avoid "spoiling" the recipe.

Caution: Caution: Do not place your hand or any other obstacle in front of the nozzle that can hinder the movement of the nozzle.
Caution: If you do not set a cup in place or if you do so incorrectly, there may be risks of scalding.
If you press the Stop button, the entire recipe is stopped, and therefore the brewing will be cancelled. The unused ground coffee will then be ejected.

6

- **Milk frothing phase: The milk is then frothed according to the chosen recipe.**
- You can increase or decrease the frothing time. (Make sure the cup does not overflow).
- Press the **">>"** button to stop the frothing and move on to preparing the coffee.

Important: The production of steam does not stop immediately after you press the **">>"** button (it takes 3 to 5 seconds to stop). Press the button sufficiently early to avoid overflows.
- The nozzle moves up and draws back to return to its cleaning container.

7

- **Coffee dispensing phases.**
- The machine tamps the ground coffee and then brews it.
- The volume is consistent with the chosen recipe.
- However, you can modify the coffee volume during the cycle.
- You can stop the preparation by pressing the **"Stop"** button.
- Remove the cup when the screen shows: Your cappuccino is ready.
- Add a little sugar or some chocolate chips/powder to taste. You must add the sugar only at the end of the preparation.

8

- **Automatic rinsing of the nozzle.**
- The nozzle is rinsed automatically after every milk-based preparation to guarantee the hygiene of the machine.
- You must wait for this rinsing to be complete before starting the next preparation.

Important: Remember to take out the small drip tray when preparing a caffe latte.

4.3 Preparing coffee-based drinks with ground coffee

With your Espresso Automatic EA9000, you can prepare your drinks from ground coffee, if you prefer decaffeinated coffee, if you want variety, or if you have run out of beans.

Caution: The volume available under the lid is the maximum quantity of ground coffee permissible. Please put the ground coffee only once into the funnel for each recipe. Do not tamp the ground coffee inside the funnel. If you open the lid and close it again without putting in ground coffee, the machine will perform a self-test. If an object falls into the machine, you must unplug it and take it to the after-sales service centre.
The ground coffee funnel is locked. To unlock it, press the ground coffee button.

ANY DAMAGE CAUSED BY INTRODUCING AN EXCESSIVE QUANTITY OF GROUND COFFEE WILL NOT BE COVERED BY THE GUARANTEE.

Espresso via the “ground coffee menu”

This section describes how the recipes function when you use ground coffee via the ground coffee funnel, taking the example of espresso. The other recipes are similar. Just follow the instructions on the different screens.

1

- **Press the ground coffee button.**

2

- **The ground coffee funnel is unlocked.**
- Press the **“Espresso”** button on the touch screen.
- If the machine detects no water when you request this recipe, it will ask you to fill the tank.

3

- **Open the ground coffee funnel lid.**
- If you notice moisture inside the funnel, it is recommended that you wipe it dry.

4

- **Use the coffee spoon (20) in the left door.**

5	▪ **Introducing the ground coffee.** ▪ Pour the ground coffee into the funnel. ▪ Use only one spoon of ground coffee for each recipe. ▪ Close the ground coffee funnel lid. ▪ The funnel is then locked by the machine.	
6	▪ **Choosing the volume.** ▪ Press the **"Start"** button.	
7	▪ **Preparing coffee.** ▪ The machine tamps the ground coffee and then brews it. ▪ You can stop the preparation by pressing the **"Stop"** button.	

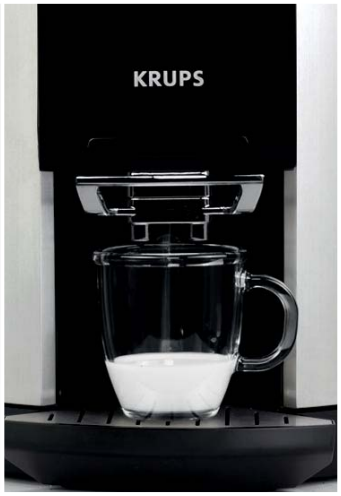
4.4 Preparing other drinks: hot milk with or without froth, and hot water

■ Hot milk with frothing

1	▪ **Press the "Hot Milk" button on the touch screen.** ▪ If the machine detects no water when you request this recipe, it will ask you to fill the tank.	
2	▪ **Choosing: with or without froth.** ▪ Check the **"Frothing"** box if you want froth in addition to hot milk. ▪ When you choose a milk recipe "without frothing", there can still be a very fine layer of froth. ▪ Press the **"Start"** button to start the preparation. ▪ Select the volume (small/medium/large).	

3

- **Fill the cup with the volume of milk indicated on the screen and place it under the coffee spouts.**
- The cup must be placed close to the cleaning container, under the steam nozzle, at the back of the niche.
- However, do not press the cleaning container (11) with the cup; otherwise, it might break off.
- You can lower or raise the coffee nozzle to suit the size of your cup. The steam nozzle will descend just behind the coffee nozzles. Caution: the maximum height of the cup is defined by the coffee nozzles; do not tilt the cup to place it under the coffee nozzles.
- To use a large cup (or mug), you might have to remove the small drip tray (6).
- Press the **"OK"** button.



4

- **Milk preheating phase.**
- Milk frothing phase:
  the milk is then frothed
  according to the chosen recipe.

5

- **The nozzle moves up and draws back to return to its cleaning container.**
- Remove the cup when the screen shows: Your milk is ready.
- Rinsing the nozzle.
- The nozzle is rinsed automatically. You must wait for this rinsing to be complete before starting the next preparation.

Hot water

1

- **Press the "Hot water" button on the touch screen.**
- If the machine detects no water when you request this recipe, it will ask you to fill the tank.

2

- **Choosing the volume.**
- The screen displays the last volume requested. You can modify this volume using the arrows on the left and right of the indicated value.

3

- **Place your cup under the coffee nozzles.**
- To use a large cup (or mug), you must remove the small drip tray. Make sure that the cup fits under the coffee nozzles without interference.
- The cup must be placed close to the cleaning container.
- Caution: use a cup that matches the volume of the recipe. The maximum height of the cup is defined by the coffee nozzles; do not tilt the cup to place it under the coffee nozzles.
- Caution: Do not press the cleaning container (11) with the cup; otherwise, it might break off.

4

- **Press OK. The steam nozzle then comes out of its cleaning container to stop just above your cup.**
- You will need to modify the steam nozzle position using the **+** and **-** symbols according to your convenience. If the steam nozzle is too high from the bottom of the cup, there is a risk of splashing. Caution: The nozzle must not touch the bottom of the cup either.
- Press the **OK** button on the touch screen.

5

- **Dispensing hot water through the steam nozzle.**
- If necessary, the machine goes into preheating mode, then begins to dispense hot water.
- You can modify the volume of your preparation using the arrows on the left and right of the indicated value.
- Press **"Stop"** to stop the recipe.

Important: The production of hot water does not stop immediately after you press the **"Stop"** button (it takes 3 to 5 seconds to stop). Press the button sufficiently early to avoid overflows.

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc page 1 16/02/12 13:35 Page30

5 "FAVOURITES" MENU

■ The **"Favourites"** menu on your Krups Espresso Automatic Series EA9000 allows you to save your **favourite recipes** and to **customise** them to your tastes and habits. You can create up to 8 profiles, which can contain up to 8 recipes each. The screens will guide you very intuitively through this entire menu. This section aims to explain the various features this programme offers you, taking the example of espresso.

■ Customisable recipes are those in the main menu (see page 21).

■ The following criteria can be customised, depending on the recipes: volume of coffee, coffee strength, coffee temperature, volume of milk, preheating time and milk frothing time.

STEPS AND RECIPE SETTINGS IN THE "FAVOURITES" MENU

RECIPES	STEP 1	STEP 2	STEP 3
Ristretto	Choice of volume	Confirm the name	
Espresso	Choice between 1 or 2 cups	**1**.Volume selection **2**.Coffee strength (3) **3**.Temperature (3)	Confirm the name
Coffee	Choice between 1 or 2 cups	**1**.Volume selection **2**.Coffee strength (3) **3**.Temperature (3)	Confirm the name
Cappuccino	**1**.Volume of cold milk **2**.Frothing time**	**1**.Coffee volume **2**.Coffee strength (3)	Confirm the name
Caffe Latte	**1**.Volume of cold milk **2**.Preheating time* **3**.Frothing time**	**1**.Coffee volume **2**.Coffee strength (3)	Confirm the name
Hot milk	**1**.Choice of frothing or not	**1**.Volume of cold milk **2**.Preheating time **3**.Frothing time**	Confirm the name
Hot water	Choice of volume	Confirm the name	

* Allows you to increase the temperature of your recipe.
** Allows you to increase the proportion of froth in your recipe.

- **To enter the "Favourites" menu, press the corresponding visual in the main menu.**
- Before creating customised recipes, you must create a user profile.

CREATING A PROFILE

1

- **The first time you go to the "Favourites" menu, your machine will prompt you to create a new profile. Press the OK button.**
- During subsequent uses, press the

icon to create a new profile.

2

- Then enter the name of your profile using the alphabetic keypad displayed on the screen and confirm by pressing **OK**.

3

- You must then select a colour for your profile. Choose it and confirm by pressing **OK**.

4

- Your profile will then appear in the Favourites menu. You can associate up to 8 recipes with it. When you press the profile button, you will access the list of recipes associated.

NB: At any time, you can:

- **Create a new profile by pressing the + button**
  - You must then repeat the same operations, i.e. enter the name and choose the colour.
- **Modify the profile characteristics by pressing the (Change) button.**
  - Choose the profile you want to modify
  - Modify the name entered
  - Modify the colour
  - Confirm by pressing **OK**.
- **Delete one or more profile(s) by pressing the (Delete) button.**
  - Choose the profile(s) you want to delete
  - Confirm by pressing the **OK** button.

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:35 Page32

CREATING A RECIPE

Example of espresso

1	▪ **After creating the profile, you can associate a recipe with this profile by pressing the + button.** ▪ Several recipes are then displayed on the screen. Choose the Espresso recipe, in this case.	
2	▪ Choosing the number of cups: Choose 1 or 2 cups by pressing the appropriate box.	
3	▪ Choosing the coffee settings: Choose the volume (40 to 70 ml), strength (1 to 3 beans) and temperature (levels 1 to 3) of the espresso you want to store. Confirm by pressing **OK**.	
4	▪ By default, a name is given to your Espresso recipe. You can decide to keep it (by pressing **OK**) or modify it (by pressing **Change**). ▪ If you modify it, the indication Espresso will be present in the name and you can add a suffix using the keypad. Then press **OK** to confirm the new name.	
5	▪ Your recipe is then saved with its new name and appears in the screen showing the recipes of the user profile in question.	

NB: At any time, you can:

- **Create a new recipe by pressing the + button**
  - You must then repeat the same operations of choosing the recipe settings.
- **Modify the recipe characteristics by pressing the (Change) button.**
  - Choose the recipe you want to change
  - Modify the recipe settings
  - Modify the recipe name
  - Confirm by pressing **OK**.
- **Delete one or more recipe(s) by pressing the (Delete) button.**
  - Choose the recipe(s) you want to delete
  - Confirm by pressing the **OK** button.

6 SETTINGS

■ The **"Settings"** menu allows you to make changes to optimise your ease of use and suit your preferences. Below are the main settings available. Just follow the instructions on the different screens in the display.

- **You can access the "Settings" menu from the main menu by pressing the "Settings" tab.**
- You can modify: the language, brightness, date and time, volume unit; but also water hardness, coffee temperature and auto-off mode.
- To go back to the recipe sequence, press the small cup at the top right-hand of the screen.
- To quit the Settings menu: press the Settings tab.
- Among the possible settings, you will find language, date and time, unit of measure, water hardness and coffee temperature.

1

- **Brightness**
- Increase or decrease the brightness of the screen of your appliance.
- Press **OK** to confirm.

2

- **Auto-off**
- Decide how long your appliance must remain turned on before turning off automatically; between 15 minutes and two hours, in steps of 15 minutes.
- Press **OK** to confirm.

3

- **To quit the settings menu**
- Go back to the Settings menu by pressing the symbol . Then press the Settings tab to return to the main menu.
- Press **OK** to confirm.

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.indd page 1 16/02/12 13:35 Page34

7 INFO

■ The **"Info"** menu provides information about your use and about certain stages in the life of your machine. It also informs you about the maintenance of your machine. Below are the main details available. Just follow the instructions on the various screens in the display.

- **You can access the "Info" menu from the main menu by pressing the "Info" tab.**
- You can then view all the information available on time limits in terms of: rinsing, descaling, replacing the filter, cleaning the nozzles, cleaning the coffee circuit, changing the cleaning liquid and preparation cycles.
- To quit the Info menu: press the Info tab.

1

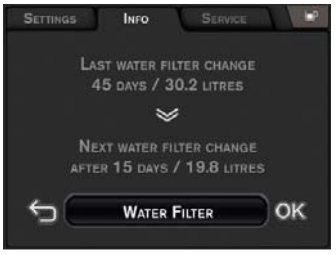
- **Cycles**
- Gives you information about your drinking habits, in terms of coffee or milk-based drinks as well as the number of times you have prepared them via the **"Ground coffee"** or **"Favourites"** menus.
- Press **OK** to confirm.

2

- **Helpline**
- Here you can find the helpline number for your country.
- You can change it by pressing **"Change"**.
- Press **OK** to confirm.

3

- **Water filter**
- Tells you, where relevant, the last time the water filter was replaced and next time the filter must be replaced.
- You can also start a filter replacement procedure.
- Press **OK** to confirm.

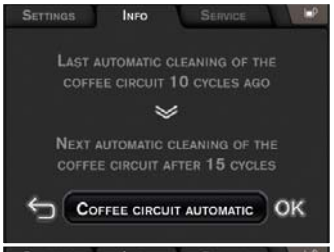


4

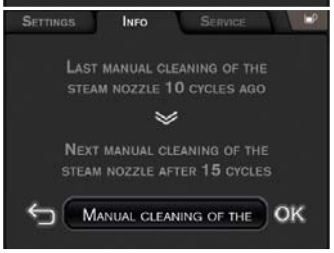
- **Rinsing**
- Gives you the number of rinsing cycles already carried out by the machine.
- Press **OK** to confirm.

5

- **Cleaning the coffee circuit – Descaling**
- Tells you the number of brewing cycles performed since the last cleaning/descaling and the number of cycles that can be performed before the next descaling.
- You can also start a coffee circuit cleaning programme.
- Press **OK** to confirm.



- **Automatic/manual cleaning of the steam nozzle**
- Tells you the number of brewing cycles performed since the last automatic/manual cleaning of the steam nozzle and the number of cycles that can be performed before the next automatic cleaning of the steam nozzle.
- You can also start up an automatic/manual programme for cleaning the steam nozzle.
- Press **OK** to confirm.



6

- **Cleaning liquid**
- Tells you the number of cycles carried out since the last replacement of the cleaning liquid bottle and the number of cycles possible before the next replacement of the cleaning liquid bottle.
- You can also start a cleaning liquid bottle replacement programme.
- Press **OK** to confirm.

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:35 Page36

8 MAINTENANCE AND CLEANING

8.1 Maintenance menu

■ Press the Maintenance tab to access the Maintenance menu.

■ Automatic cleaning of the steam nozzle

The machine can automatically clean the nozzle on your request, or automatically.
Automatic cleaning is required depending on the number and type of milk recipes prepared.
Below are the main steps in this automatic cleaning when requested by the user. Otherwise, just follow the instructions on the screens displayed by the machine.

1

- **You can access the "Maintenance" menu from the main menu by pressing the "Maintenance" tab.**
- Press the "Automatic cleaning of the nozzle" button on the touch screen.
- NB: The cleaning cycle must not be interrupted.
- To quit the "Maintenance" menu, press the "Maintenance" tab.
- If necessary, the machine will ask you to replace the cleaning liquid bottle.

2

- **Press Start.**
(if you do not do so immediately, you will return to the initial screen).
- The machine starts by rinsing the nozzle.
- The nozzle comes out of its cleaning container.
- The cleaning liquid is introduced automatically into the nozzle cleaning container.
- The machine mixes water with the cleaning liquid.
- Then, the machine cleans the nozzle by soaking it in this mixture.
- The nozzle is then rinsed twice with water.
- The cleaning cycle is finished

■ Manual cleaning of the steam nozzle

The machine can ask you to clean the nozzle manually or can clean it on your request. Manual cleaning is requested depending on the number and type of milk recipes prepared.

Below are the main steps in this manual cleaning of the nozzle when requested by the user. Otherwise, just follow the instructions on the screens displayed by the machine.

1

- **You can access the "Maintenance" menu from the main menu by pressing the "Maintenance" tab.**
- To clean the nozzle and its container, you must follow the sequence shown in the Maintenance tab.
- Failure to follow this sequence may damage the system.
- Press the "Manual cleaning of the nozzle" button on the touch screen.
- To quit the "Maintenance" menu, press the "Maintenance" tab.

2

- **The nozzle comes out of the cleaning container.**
- You can clean all of the parts of the machine located behind the coffee nozzle.

3

- **Remove the two drip trays.**
- Empty and clean them.
- The nozzle moves forward and slightly downward.

4

- **Unscrew the nozzle tip (10) with the steam nozzle (9).**
- Do not remove the tip seals, as this may damage them and affect the frothing performance.

Caution: **Risk of scalding while unscrewing; the temperature of the nozzle can be high (> 50°C).**

5

- Clean the three holes on the nozzle tip using the pin supplied for this purpose with the Welcome Pack. You must fully separate the two parts to clean them properly.
- Do not wash the tip in the dishwasher.
- Caution: clean the tip properly.
- Press the **"OK"** button.

6

- **The steam tube moves down.**
- You can thus clean it properly with a damp cloth (you can use a little washing-up liquid, but rinse it thoroughly). The steam tube cannot be dismantled.
- Press the **"OK"** button. The steam tube moves up so that the nozzle tip and the nozzle can be refitted.

7

- **Re-screw the nozzle with the tip onto the steam tube.**
- Press the **"OK"** button.
- The steam nozzle assembly moves up and stops above the cleaning container.

8

- **Cleaning the steam nozzle cleaning container (11).**
- Press **YES** to the question: "Do you want to clean your cleaning container?" if you want to clean it.
- Press the top of the container to remove it. Clean it under running water.
- To put the container back, first position the lower part and then press the upper part: you should hear a "click".
- Press the **"OK"** button.

9

- **Replace the two drip trays** (see visuals p. 13).
- The manual steam nozzle cleaning cycle is finished.
- Press **OK** to confirm and quit.

Caution: **The manual cleaning of the nozzle and the cleaning container must be carried out in this sequence: If not, you risk damage to the steam nozzle assembly, malfunction or breakage.**

■ Cleaning the steam nozzle cleaning container

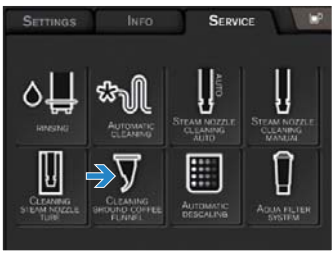
- **You can access the “Maintenance” menu from the main menu by pressing the “Maintenance” tab.**
- To clean the nozzle and its container, you must follow the sequence shown in the Maintenance tab.
- Failure to follow this sequence may damage the system.
- Press the “Cleaning container” button on the touch screen.
- Then follow the instructions on the screen, referring to the visuals in step 9 in the manual cleaning of the nozzle until you see the screen on the right.
- This cleaning cycle is finished.

■ Cleaning the ground coffee funnel

Caution: **Do not force the funnel open; it is always locked when the recipes are prepared.**

1

- **You can access the “Maintenance” menu from the main menu by pressing the “Maintenance” tab.**
- You cannot clean the ground coffee funnel without going through the Maintenance tab. Always follow the instructions given on the screen.
- Press the “Cleaning the ground coffee funnel” button on the touch screen.
- The ground coffee funnel lid is then unlocked.
- To quit the “Maintenance” menu, press the “Maintenance” tab.



2

- **Open the ground coffee funnel lid.**
- Remove the ground coffee funnel.

3

- **Clean the ground coffee funnel.**
- You can clean it with the brush or under running water. Caution: Dry it thoroughly. It must be dry when you replace it.

4

- **Replace the ground coffee funnel.**
- Close the funnel lid. The funnel lid is then locked. If the machine asks you whether you have taken out the funnel: press the **OK** button on the touch screen.
- Cleaning of ground coffee funnel completed.

■ Changing the cleaning liquid bottle

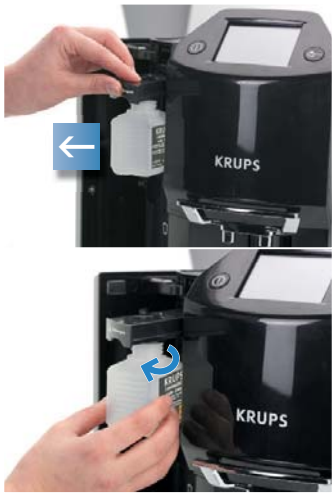
The machine can request the replacement of the cleaning liquid bottle, but you can also make this request.

1

- **You can access the "Maintenance" menu from the main menu by pressing the "Maintenance" tab.**
- You must always use this programme so that the counters can be updated.
- Press the "Changing the cleaning liquid bottle" button on the touch screen.
- To quit the "Maintenance" menu, press the "Maintenance" tab.

2

- **Open the left door (15).**
- Pull out the drawer (19) of the cleaning liquid bottle.
- Unscrew the bottle to be changed. Use only Krups bottles. The use of other products that are incompatible or not approved by Krups will invalidate the guarantee.
- Remove the cap from the new bottle of cleaning liquid then screw it onto the drawer without turning too tightly (maximum one and a half turns) (19).
- Screw in the new bottle. **Place the liquid bottle in the axis of the drawer.**
- Screw at least two turns.



3

- **Push the drawer to the back.**
- Close the door.
- Press **OK**.
- **This programme is finished.**

8.2 Automatic cleaning programmes

■ Automatic cleaning programme of the coffee circuit

A message on the screen will indicate when a cleaning programme needs to be run for the appliance. Cleaning is required around every 360 preparations.

To run this cleaning programme, you will need a recipient with a capacity of at least 0.6 litres which can fit underneath the coffee nozzle, and a KRUPS cleaning tablet (two of which are supplied in the Welcome Pack).

The automatic cleaning programme has three phases: one cleaning cycle and two rinsing cycles. It lasts around 20 minutes.

Protect your worktop from any splashes during the cleaning and descaling cycles, especially if it is made of marble, stone or wood.

Caution: You are not obliged to carry out the cleaning programme immediately the appliance requests it, but it must be carried out reasonably soon.
Only use KRUPS cleaning tablets otherwise the guarantee will not cover any material damage caused by the use of other brands of tablets. Cleaning tablets are available from your KRUPS After-Sales Service Centre.

Caution: To respect the guarantee conditions, the cleaning cycle must be carried out when the appliance requests you not to postpone it further.

Here are the main steps in this programme. Otherwise, just follow the instructions on the screens displayed by the machine.

1

- **You can access the “Maintenance” menu from the main menu by pressing the “Maintenance” tab.**
- Press the “Cleaning coffee circuit” button on the touch screen.
- To quit the “Maintenance” menu, press the “Maintenance” tab.

2

- **Empty the used coffee collector, remove and empty the drip trays, and fill the water tank.**

3

- **Open the ground coffee funnel lid.**
- Remove the ground coffee funnel.
- Clean the ground coffee funnel. You can clean it with the brush or under running water. Caution: Dry it thoroughly. It must be dry when you replace it.

4

- **Put the funnel back without closing the lid.**

5

- **Put the cleaning table into the funnel.**
- Close the funnel lid. You must run this programme right to the end. The funnel is locked.
- Press the **OK** button on the screen.

6

- **Place a recipient with a capacity of at least 0.6 litres under the coffee nozzles and press OK.**
- Follow the instructions on the screen. Once the cleaning cycle is complete, empty the recipient and put it back under the coffee nozzles and fill the tank again with water. After the second rinsing, empty the recipient and the drip trays.

Caution: Make sure that the cleaning programme is completely finished.
If the cleaning programme is interrupted by a power cut or accidental unplugging of the machine, it must be started again from the beginning. A new cleaning tablet will be required in this case. The programme must be started again completely in order to rinse the water circuit and eliminate any traces of harmful cleaning products.

■ Automatic descaling programme of the steam circuit

A message on the screen will indicate when a descaling programme needs to be run for the appliance. The frequency of this programme depends on the quality of the water used (the harder the water, the more often the appliance has to be descaled) and on whether a Claris Aqua Filter System filter is used or not. To run the descaling programme, you will need a recipient with a capacity of at least 0.6 litres that may be placed underneath the coffee nozzles and the steam nozzle, and a KRUPS descaling sachet (F 054 – a 40 g sachet is supplied in the Welcome Pack). The automatic descaling programme has three phases: one descaling cycle and two rinsing cycles. The programme lasts approximately 22 minutes.

Caution: You are not obliged to carry out the descaling programme immediately the appliance requests it, but it must be carried out reasonably soon. Only use KRUPS descaler sachets supplied in the Welcome Pack; otherwise the guarantee will not cover any material damage caused by the use of other brands of sachets. Descaler sachets are available from your KRUPS After-Sales Service Centre.

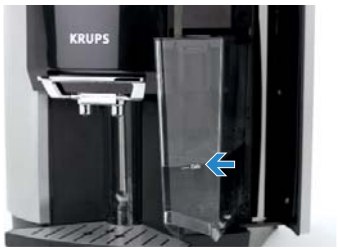
Caution: To respect the guarantee conditions, the cleaning cycle must be carried out when the appliance requests you not to postpone it further.

1

- **When the machine requests descaling, confirm to start the programme.**
- Empty the used coffee collector, take out and empty the drip trays.

2

- **Remove the water tank.**
- If you use the Krups Claris Aqua Filter System filter cartridge, remove it before the descaling operation.
- Empty the water tank and then fill it with water up to the CALC mark.
- Pour the descaler into the water tank and put it back.
- Use a large spoon with a long handle to mix the water in the tank or remove the water tank and carefully shake it from left to right until the descaler is fully dissolved.



3	▪ **Place a recipient with a capacity of at least 0.6 litres under the coffee nozzles and press OK.** ▪ The descaling phase will start.	
4	▪ **When the descaling is complete: Empty your recipient and put it back, then empty the water tank, rinse it well and fill it again.** ▪ The first rinsing will start.	
5	▪ **End of the first rinsing: Empty your recipient and replace it.**	
6	▪ **End of the second rinsing and of the steam circuit descaling phase.** ▪ The nozzle returns to its cleaning container. ▪ Refit the Claris Aqua Filter System filter, if necessary. ▪ Empty your recipient and fill the water tank.	

Caution: **During the descaling or coffee circuit cleaning programmes, water can splash quite strongly. If required, place a paper towel on the drip tray.**

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.indd page 1 16/02/12 13:36 Page45

9 TROUBLESHOOTING

■ If your machine is not operating correctly, try to resolve it by referring to this troubleshooting guide. If the problem persists in spite of this, contact our helpline (See details at end).

PROBLEM / MALFUNCTION	PROBABLE CAUSES	CORRECTIVE ACTIONS
The machine displays a failure, the software hangs or your machine has a malfunction.	▪ Software problem.	▪ Turn off and unplug the machine. Remove the filter cartridge. Wait for 20 seconds and restart the machine. ▪ If the failure persists, note down the message on the screen and call the KRUPS customer service.
The appliance does not switch on when the ON/OFF button is pressed.	▪ Power failure or blown fuse. ▪ The mains plug is not pushed into the mains socket correctly or into the machine or the mains socket is faulty. ▪ The appliance is faulty.	▪ Check the fuses of your electrical installation. ▪ Check that the plug is correctly inserted into the socket or have the socket repaired. ▪ Have the appliance checked by a qualified technician.
You used pre-ground coffee and the machine does not make coffee.	▪ You have poured too much pre-ground coffee or the pre-ground coffee is too fine.	▪ Use a mixture for espresso coffee machines.
The espresso or coffee is not hot enough.	▪ The temperature of the coffee is not set high enough. ▪ The coffee cup is cold.	▪ Check the coffee temperature in the “Settings” menu. ▪ Programme your recipe using the “Favourites” function by increasing the temperature. ▪ Warm the cup by rinsing it with hot water before starting the preparation.
The coffee is too lightly coloured or too weak.	▪ There is not enough coffee in the coffee bean container. ▪ Too much coffee is prepared.	▪ Check that coffee is present in the container and that nothing is obstructing the sensor (coffee bean blocking in the front, etc.). ▪ Reduce the quantity of water in the coffee.
The coffee dispenses too slowly.	▪ The filter cartridge is clogged. ▪ The machine may need cleaning/descaling.	▪ Start a cleaning of the machine. ▪ Remove/replace the filter cartridge.

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.qxd page 1 16/02/12 13:36 Page46

PROBLEM / MALFUNCTION	PROBABLE CAUSES	CORRECTIVE ACTIONS
The coffee is not creamy.	▪ The machine may need to run a cleaning cycle. ▪ The coffee is not fresh enough.	▪ Start a cleaning of the machine (see section 8). ▪ Try using fresher coffee beans / grounds.
The coffee grinder makes a strange noise.	▪ Foreign bodies are inside the grinder.	▪ Check whether you can extract the foreign body using a tool. Unplug the machine before you do this. ▪ Contact the KRUPS Customer Service.
No steam comes out of the nozzle.	▪ The nozzle or the nozzle support is blocked. ▪ The water used is not suitable for making steam.	▪ Wash the steam nozzle manually (see section 8); clean and unblock each part. ▪ Check that the steam nozzle is screwed on properly. ▪ Empty the tank and remove the Claris cartridge temporarily. ▪ Fill the water tank with mineral water with high calcium content (>100 mg/l) and carry out steam cycles (5 to 10) consecutively into a recipient until you get a continuous jet of steam.
There is not enough milk froth.	▪ The steam does not come out properly. ▪ The milk is not cold enough.	▪ See paragraph above. ▪ We recommend that you use cold pasteurised or UHT milk, freshly opened.
The milk froth is not fine enough.	▪ The steam does not come out properly. ▪ The milk is not suitable.	▪ Check that the milk is fresh and cold. ▪ Check that there is enough milk in the glass. ▪ Wash the steam nozzle manually (see section 8); clean and unblock each part. ▪ Check that the steam nozzle is screwed on properly. ▪ We recommend that you use cold pasteurised or UHT milk, freshly opened.

PROBLEM / MALFUNCTION	PROBABLE CAUSES	CORRECTIVE ACTIONS
Nozzle cleaning does not take place properly.	▪ No cleaning liquid. ▪ The milk used is not suitable.	▪ Check that your preparation does not boil while heating or frothing. If it does, reduce the heating and/or frothing time. ▪ Check that the cleaning liquid bottle is not empty. ▪ Carry out a manual cleaning. ▪ We recommend that you use cold milk.
The water tank has been filled, but the warning message is still displayed on the screen.	▪ The water tank is not fitted properly. ▪ The float at the bottom of the tank does not move freely. ▪ The water tank is scaled up.	▪ Check and unblock the float if necessary. ▪ Reinstall the water tank properly until you feel some resistance. ▪ Rinse the water tank under running water and descale, if necessary.
The drip tray has been emptied, but the warning message is still displayed on the screen.	▪ The metal contacts are dirty.	▪ Clean and wipe the metal contacts at the back of the drip tray.
The used coffee collector has been emptied, but the warning message is still displayed on the screen.	▪ The used coffee collector is not fitted properly. ▪ The used coffee collector has been fitted back too quickly.	▪ Refit the used coffee collector. ▪ Wait for at least 8 seconds before refitting the empty collector.
A power failure occurs during the cycle.		▪ The appliance is automatically reinitialised when it is switched back on.
There is water underneath the appliance.	▪ The drip tray is not correctly fitted or is overflowing.	▪ Check that the drip tray has been fitted correctly and empty it if required.

Note: Programming problems are often resolved by unplugging the appliance for about one minute and then plugging it in again.

Danger: Only a qualified technician is authorised to carry out repairs on the power cord and the 220 - 240V electrical system. Failure to respect this exposes you to fatal injuries due to the presence of electricity! Do not use an appliance that is visibly damaged!

IFU_EN_KR_COFFEEMAKER_BARISTA_0828479_Misc.indd page 1 16/02/12 13:36 Page48

10 TECHNICAL DATA

Voltage:	220-240V / 50 Hz	**Weight EA9 metal:**	11.5 kg
Power:	In operation: 1450 W	**Used coffee collector**	
Energy consumption:	On standby: 0 W	**Small drip tray**	
Water tank:	1.7 l	**Large drip tray**	
Coffee bean container	280 g	**Cable length**	
Pump pressure:	15 bar	**Ground coffee funnel capacity**	1 spoon or 6 grams
Dimensions (Height*Width*Depth):	38.5 * 29.5 * 39.5 cm		

11 TRANSPORT

- Keep the original packaging to transport the appliance.
  Before transporting or tilting the appliance, empty the used coffee collector, the bean container, the water tank and the drip trays and remove the cleaning liquid bottle to avoid spilling water or the cleaning or descaling product.

Caution: If the appliance is dropped without its packaging during transport, it is preferable to take it to an After-Sales Service centre to have it checked and avoid any risk of fire or electrical danger.

12 DISPOSAL OF WASTE

- The symbol on the appliance or its packaging indicates that this product may not be processed as household waste. Therefore it must be taken to a waste collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment. By sorting waste and disposing of old equipment correctly, you are helping to preserve the natural resources and preventing harmful consequences for the environment and people's health. To obtain more information on waste collection sites, please contact your retailer.

Note: Your appliance contains many materials that may be recycled or recovered.